



3,6 dl	brunt ris
2 msk	finhackad vitlök
7,2 dl	plus 2 msk fettsnål kycklingbuljong, plus lite till vid behov
½ tsk	hackad färsk timjan
1 tsk	sesamolja
2 msk	finriven ingefära
1 msk	finrivet citronskal
0,8 dl	finhackad schalottenlök
250 g	skalade räkor
1,8 dl	halverad och tunnskivad lök
2,4 dl	tärnad paprika
4,8 dl	grovskuren kinakål
2,4 dl	böngroddar
2 msk	sojasås
2 msk	torr sherry
0,6 dl	finskuren färsk gräslök
2	lätt vispade äggvitor (använd stora ägg eller 3 små)
2,4 dl	djupfrysta ärtor, tinade

1. *Blanda ris, 1 msk vitlök, 7,2 dl kycklingbuljong och timjan i en panna och koka upp på hög värme. Sätt ned värmen, lägg på lock och låt puttra i 45-55 minuter, tills riset är mjukt och har sugit upp vätskan.*
2. *Värm upp oljan och de resterande 2 msk buljong på hög värme i en wok eller djup panna. Stek den resterande msk vitlök, ingefära, citronskal och schalottenlök i 1-2 minuter under omrörning tills det är mjukt. Se upp, så att det inte vidbränns!*
3. *Tillsätt räkor, lök, paprika, kål och böngroddar, och låt rätten koka under konstant omrörning i 2 minuter. Tillsätt sojasås, sherry och vid behov mera buljong. Blanda rätten genom att skaka den i 1 minut. Tillsätt gräslök och det kokta riset. Skaka igen. Gör en liten fördjupning i mitten av riset och häll i äggvitorna. Vänd dem i risblandningen. Häll i ärtorna och koka i 1 minut. Servera omedelbart.*