

Dumplings med ris och grönsaker

Antal personer: 4 | Tillagningstid: ca 40 min.

1 påse basmatiris fullkorn

2 rödlökar

2 paprikor

½ påse morötter

1 bunt koriander

2 påsar dumplings

2 påsar edamamebönor

Dessutom: neutral olja, salt och ev. soja

1. Skölj ris och grönsaker. Häll riset i en kastrull med rikligt med kokande, lättsaltat vatten och koka i ca 35 minuter. Häll sedan av överflödigt vatten.
2. Skala rödlök och skär den i tunna strimlor. Skär paprika i strimlor och morötter i tunna tändstickor eller skivor. Plocka och hacka koriander.
3. Hetta upp olja i en stor stekpanna, stek dina dumplings med den platta sidan ned tills de är gyllene, ca 2-3 minuter. Tillsätt försiktigt 1-2 dl vatten, lägg på locket och ångkoka under lock tills genomstekta, ca 3-4 minuter.
4. Koka upp lite vatten till edamamebönorna och tillsätt lite salt i vattnet. Koka bönorna i en minut och skölj sedan med kallt vatten. Värm under tiden upp en till stekpanna, tillsätt olja och stek paprika och hälften av morötterna på hög värme i 1-2 minuter. Tillsätt rödlök och edamamebönor och stek ytterligare 2-3 minuter. Krydda med soja eller salt.

Servering

Lägg upp ris och dumplings på tallrikar och toppa med snabbstekta grönsaker. Strö över resten av morötterna och hackad koriander. Servera gärna med en god jordnötssås eller blanda ihop en enkel dressing med japansk soja, vitlök, sesamolja, risvinäger, socker och lite chili.



ÅRSTIDERNA