



Paistettu riisi ananaksen kera - Khauphat sapparot

- Aineet:**
- 3 kkp keitettyä riisiä
 - 1/2 kkp kuutioitua ananasta tai säilykeananasta
 - 1/2 kkp pieniksi kuutioiksi paloitetua sian- tai naudanlihaa
 - 2 rkl katkarapuja (kuivattuja tai pakastettuja)
 - 1/2 kkp kuutioitua leipää
 - 2 rkl kuutioiksi paloitetua sipulia
 - 1 tl soijakastiketta
 - 1/2 tl aromisuolaa
 - suolaa tai fish saucea (suolainen kalakastike, jota saa thailaisia ruoka-aineita myyvistä kaupoista)
 - 1/2-1 kkp kasvisöljyä
 - 1 suikaleiksi leikattu paprika
 - koristeeksi persiljan lehtiä
 - 1-2 rkl sitruunan mehua
- Valmistus:** Kuutioi liha, ananas, sipuli ja leipä pieniksi kuutioiksi. Kuumenna rasva paistinpannussa, wok-pannussa tai padassa. Ruskista leipäkuutiot kullanuskeiksi. Aseta ne sivuun. Ruskista rasvassa katkaravut. Aseta ne sivuun. Ruskista samassa pannussa liha ja sipuli n. 3-4 minuutin ajan välillä sekoittaen. Lisää soijakastike, aromisuola ja suola tai fish sauce. Sekoita.
- Lisää riisi ja jatka sekoittamista ja kääntelemistä 3-4 minuutin ajan. Lisää ananas. Jatka sekoittamista vielä parin minuutin ajan. Tarkista maku, lisää tarvittaessa suolaa ja sitruunan mehu.
- Aseta valmis riisi tarjoilulautaselle tai valmiiksi annoksiksi. Koristele katkaravuilla, leipäpalasilla, paprikasuikaleilla ja persiljalla. Ruoka tarjoillaan kuumana. Pöydässä voi olla soijakastiketta, sitruunanmehua ja chilippippuria tai tabasco-maustetta niille, jotka tahtovat enemmän makua ruokaansa. Pieniä chilinpalkoja voi myös leikata ja panna suolakalaliemeen tarjolle.