

Egg stew (saus) med ris:

En enkel middagsrett med en hjemmelaget tomatsaus med egg og ris. En oppskrift som er rik på smak og som lett kan tilpasses.

- ✓ 2 ferske Tomater
- ✓ ca. 4 ss Tomatpure
- ✓ Løk
- ✓ Hvitløk
- ✓ 3-4 stk Egg
- ✓ Pølse om ønskelig
- ✓ Krydder etter smak
- ✓ Ris



Slik gjør du

1. Surr løk og hvitløk i litt olje i 2-3 minutter, skal bare bli blank ikke brent.
2. Tilsett tomater - la surre i noen minutter
3. Tilsett tomatpure - la surre i ca 5 minutter. Pass på at det ikke brenner seg, tilsett litt vann om det blir for tørt.
4. Tilsett eggene - Vent til eggene har "stivnet" før du rører.
5. Krydre med karri, svart pepper eller krydder du liker.
6. Tilsett salt
7. Kok risen, serveres ved siden av.