Morning glory med ostronsås

Morning glory är en thailändsk vattenspenat. Perfekt att serveras som sidorätt eller tillsammans med thailändskt jasminris för att det ska bli mer matigt. En perfekt rätt för dig som har ris över och vill ha en snabb och smakrik måltid hemma. Toppa med sesamfrön för lite extra smak och textur!

Tid: ca 15 minuter
Portioner: 4

Ingredienser

200 g morning glory (thailändsk vattenspenat)

2 st krossade vitlöksklyftor

vitpeppar

1 tsk socker

4 msk ostronsoja

1/2 msk inlagda hela sojabönor

1 st färsk chili (dela den i två)

2 msk olja

sesamfrön

Gör så här

1. Skölj morning glory. Låt det rinna av så att det inte sprätter olja när du ska woka.
2. Ha på alla ingredienser på den råa morning gloryn: socker, vitpeppar, ostronsoja, inlagda hela sojabönor och chili.
3. Värm oljan i woken och stek vitlöken tills den blir gyllenbrun.
4. Häll sedan i morning gloryn som du har förberedd. Vänd det snabbt.
5. Servera med jasminris.

Sugen på mer? Du hittar fler goda recept på vår hemsida thaifong.se/recept

thai fong
Specialist in Asian Food