

Arroz Chaufa

Arroz Chaufa er fast bestanddel af det helt specielle peruansk-kinesiske køkken, det såkaldte chifa. Indgår desuden i mange peruanske retter, som tilhører eller som selvstændig ret.

Ingredienser (til 4 personer):

6 dl kogte, kolde løse ris

2 æg

2 teskefulde sillao (soja)

2 dl kylling- og/eller svinekød i små stykker.

2-3 ”røde” pølser skåret i skiver

6 forårsløg

1 drys canela china (kassia-kanel, kinesisk kanel) (det meste billige kanel, man køber i Danmark er Kassia-kanel)

Sesamololie (eller anden olie)

Risen anvendes kold og bør koges dagen i forvejen.

Olien opvarmes ved stærk varme i en wok el. lgn.

Svits den hvide del af forårsløgene heri – tilsæt æggene og rør rundt. (I den færdige ret fremstår æggene nærmest som små stykker omelet)

Tilsæt den kogte, kolde ris, kødet og pølserne, det hele brunes sammen – tilsæt sillao, kassia-kanel og til sidst resten af forårsløgene samt nogle dråber sesamololie.

Serveres ofte som portionsanretning formet som en halvkugle på tallerkenen – men kan også serveres i en stor skål eller direkte fra wok'en.

