

Oppskrift

Hawaii - Loco Moco



Loco Moco: Hawaiisk soulfood, typisk til frokost. Består av hvit ris, med hamburger/karbonade toppet med et stekt egg (sunny side up) og deilig sjysaus.

Lag sausen først. Stek raspet løk i en panne med smør. Rør ut hvetemel i litt kraft. Ha resten av kraften over løken og kok opp. Ha i meljevning under omrøring og rør til en jevn saus. La småkoke 5-10 minutter. Smak til med Worcestershire saus.

2

Skjær løk i ringer og stek i olje til godt brunet.

3

Kok ris etter anvisning på pakken.

4

Varm karbonadene og stek eggene med myk plomme.

5

Server hvit ris toppet med hamburger og stekt egg, hell over godt med sjysaus og topp med stekt løk.

Produkter i denne oppskriften

Karbonade Pannestekt 100g 2,5kg Enh



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Ingredienser

Ris 2 dl

Prior Egg 4 stk

Gilde Karbonade Pannestekt 4 stk

Stekt løk

Løk, stor 2 stk

Olje 2 ss

Saus

Løk, raspet 0,5 stk

Smør 2 ss

Kraft eller buljong 5 dl

Hvetemel 2 ss

Stekt løk

Saus

Worchestershire-saus

1 ts