

# Kantonesisk konjakris

## Ingredienser:

- 1 pakke rund konjakris (ref. 1081)
- 1 pakke baconomelett (ref. 562)
- 200 g squash i terninger
- 1 ts løkpulver
- 1 bunt hakket gressløk
- 1 ts sesamolje
- nøtteolje, sesamolje
- salt, pepper



## Tilberedning:

Tilbered konjakrisen etter anvisningene på pakken og sett til side.

I mellomtiden kan du tilberede baconomeletten.

Stek omeletten i en wokpanne eller en stor stekepanne. Del den ferdigstekte omeletten i små terninger og sett til side.

Finhakk gressløken.

Ha squashterningene i pannen og stek dem til de fortsatt er litt sprø.

Ha konjakrisen, omeletterningene, løkpulver og gressløk i pannen med squash.

Tilsett litt sesam- og nøtteolje og stek alt sammen.

Server.