

הכמויות מיועדות להכנת 4 מנות.

רכיבים:

- 15 פטריות שיטאקי מושרות במים רותחים
- 700 מ"ל (3 כוסות) ציר ירקות/עוף חם
- 2 כפות נאם פלא (רוטב דגים תאילנדי)
- 3 כפות מירין
- 1 כף רוטב צ'ילי חריף
- 4 כפות שמן תירס
- 3 כפות שמן שומשום
- 4 שיני שום קצוצות
- 1 כף ג'ינג'ר קצוץ דק
- 1 כפית זרעי כוסברה טחונים
- 200 גרם אורז מזן ארבוריו
- 3 גבעולי בצל ירוק חתוכים לרצועות
- 30 גרם אצות ווקאמה מושרות במים

להגשה:

50 גרם אגוזי קשיו

אופן ההכנה:

1. סוחטים את הפטריות וקוצצים לרצועות דקות.
2. מביאים את ציר הירקות/ העוף לרתיחה ומוסיפים רוטב דגים, מירין וצ'ילי חריף.
3. מחממים בסיר שמן תירס ו-2 כפות שמן שומשום. מוסיפים שום, ג'ינג'ר וזרעי כוסברה, מטגנים ומערבבים במשך $\frac{1}{2}$ דקה. מוסיפים את הפטריות ומטגנים דקה תוך כדי ערבוב. מוסיפים אורז, מטגנים ומערבבים עוד דקה, כדי שהשמן והתבלינים יעטפו את הגרגרים.
4. מוסיפים לסיר מצקת מלאה ציר ומבשלים תוך כדי ערבוב. מנמיכים את הלהבה וממשיכים לערבב בעדינות, מוסיפים עוד מצקת בכל פעם שהציר נספג באורז. ממשיכים כך עד שכל הנוזלים נספגים והאורז עשוי ומוכן.
5. מוסיפים אצות, בצל ירוק, קשיו וכף שמן שומשום, מערבבים ומגישים.