



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vietnamesisk burrito med svinedeig, koriander- og gulrotsalat og jasminris

Jasminris

65 g jasminris

Koriander- og gulrotsalat

½ bit ingefær
2 stk gulrøtter
1 bunt koriander
½ stk lime

Tilbehør

½ stk mango
50 g restaurantsalat
4 stk tortillalefser

Svinedeig

1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
350 g kjøttdeig av svin
½ bit ingefær
½ stk lime
½ pakke srirachasaus
1 ss soyasaus ^B
½ ss honning ^B

salt ^B
pepper ^B
aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Jasminris:** Kok risen som anvist på pakken.

3. **Koriander- og gulrotsalat:** Skrell og finriv hele ingefæren på et rivjern. Skrell og grovrev gulrøttene på et rivjern. Skyll og grovhakk korianderen. Ha gulrøttene, korianderen og halvparten av ingefæren i en bolle. Skyll limen godt, og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern. Del limen i to. Ha saften fra halve limen og litt av skallet i bollen, og krydre med salt og pepper.

4. **Tilbehør:** Skrell og kutt mangoen i terninger. Skyll salaten. Pakk lefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i omtrent 5 minutter.

5. **Svinedeig:** Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek svinedeigen i omtrent 4 minutter, og del den i mindre biter.

6. **Svinedeig, fortsettelse:** Tilsett sjalottløken, hvitløken og resten av den revne ingefæren. Stek videre i 2 minutter. Press over resten av saften fra resten av limen. Tilsett 1 ss soyasaus, ½ ss honning, ønsket mengde av srirachasausen og litt salt. Stek det hele i 2 minutter, mens du blander godt. Bland den kokte risen med svinedeigen.

7. **Servering:** Fyll de varme tortillalefsene med svin- og risblandingen, gulrotsalaten, salaten og mangoen, og rull sammen.

TIPS!

Du kan også servere risen ved siden av retten, eller blande den med koriander- og gulrotsalaten.