



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatisk svinefilet med rødkålsalat, jasminris, koriander og chilimajones

Jasminris

125 g jasminris

Rødkålsalat

300 g rødkål

1 stk grønt eple

1 stk lime

1 pakke honning

Asiatisk svinefilet

300 g filetstykk av svin

1 pakke soya- og

ingefærsaus

Tilbehør

½-1 bunt koriander

½ pakke chilimajones

1 pakke sesamfrø

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Rødkålsalat: Kutt rødkålen i tynne strimler. Skyll og kutt eplet i terninger. Del limen i to. Ha rødkålen og eplet i en serveringsskål, og vend inn saften fra limen, honningen og litt salt.

3. Asiatisk svinefilet: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2-3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Hell over soya- og ingefærsausen mot slutten av kjøttets steketid. Gi det hele et raskt oppkok, og ta pannen av varmen.

4. Tilbehør: Skyll og grovhakk korianderen. Server korianderen og chilimajonesen til retten, og topp med sesamfrøene.



TIPS!

Tilsett litt fiskesaus og sesamolje i rødkålsalaten for ekstra god smak.