



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatiske kjøttboller med jasminris, agurksalat og chilyoghurt

Jasminris

125 g jasminris

Asiatiske kjøttboller

1 stk lime

1 stk hvitløksfedd

300 g salsicciadeig

½ pakke chiliflak

1 ss soyasaus ^B

Chiliyoghurt

150 g yoghurt naturell

1 pakke srirachasaus

Agurksalat

1 stk agurk

1 pakke reddiker

1 bunt mynte

50 g tobladssalat

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Asiatiske kjøttboller:** Skyll limen, og finriv skallet på et rivjern. Skrell og finhakk den halve hvitløken. Bland sammen salsicciadeigen, limeskallet, hvitløken, halve pakken med chiliflak og 1 ss soyasaus i en bolle. Form kjøttdeigen til store kjøttboller.

3. **Chiliyoghurt:** Ha yoghurten i en skål, og smak til med srirachasausen, salt og pepper.

4. **Agurksalat:** Skyll og kutt agurken i terninger. Skyll og kutt reddikene i tynne skiver. Grovhakk mynten. Ha alt over i en skål, og bland inn tobladssalaten. Smak til med saften fra limen, salt og pepper.

5. **Asiatiske kjøttboller, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 6–8 minutter, til de er gjennomstekte.

6. God middag!



TIPS!

Ønsker du enda mer smak, kan du servere kjøttbollene med litt hoisinsaus eller din favorittchilisaus.