



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ricebowl med hoisinstekt kyllingkjøttdeig, limesyltet gulrot, rødkål og koriander

Jasminris

½–1 pakke jasminris

Limesyltet gulrot

½ stk sjalottløk

1 stk gulrot

¼ stk lime

¼ ts sukker ^B

Stekt kyllingkjøttdeig

150 g kyllingkjøttdeig

½ stk sjalottløk

½ pakke hoisinsaus

Til servering

½ bunt koriander

100 g finsnittet rødkål

½ pakke hakkede peanøtter

¼ stk lime

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

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

2. **Limesyltet gulrot:** Skrell og kutt hele sjalottløken i tynne skiver. Skrell gulroten og lag lange remser med en osthøvel eller mandolin. Ha gulrotremsene og halvparten av sjalottløken i en bolle, og vend inn litt saft fra limen og ¼ ts sukker.

3. **Stekt kyllingkjøttdeig:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Ha i resten av sjalottløken fra forrige steg. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek videre til kjøttet er gjennomstekt og løken er gyllen. Vend inn hoisinsausen og smak til med salt og pepper.

4. **Til servering:** Skyll og tørk korianderen. Fordel risen i en bolle og topp med det hoisinstekte kjøttet, den limesyltede gulroten, rødkålen, korianderen og de hakkede peanøttene. Server resten av limen ved siden av. Vel bekomme!



TIPS!

Vend gjerne litt salt og lime inn med rødkålen hvis du vil ha litt mer smak i den.