Godt Levert

Vurder retten og les mer:

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

20-30 min 2 porsjoner FAV_VS_004-2

Asiatiske kjøttboller med jasminris, agurksalat og chiliyoghurt

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.