



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rice bowl med kyllingkjøttdeig, teriyakisaus, vårløk, lettsyltet agurk og peanøtter

Jasminris

125 g jasminris

Lettsyltet agurk

½–1 stk agurk

½ bit ingefær

2 ss eplėsider-, hvitvins- eller blank eddik ^B2 ss sukker ^B3 ss vann ^B

Grønnsaker

½ pakke vårløk

1 stk gulrot

Kyllingkjøttdeig og teriyakisaus

300 g kyllingkjøttdeig

1 pakke teriyakisaus

½ bit ingefær

Tilbehør

1 stk lime

½ pakke vårløk

1 pakke hakkede peanøtter

½ pakke chilimajones

olje ^Bsalt ^Bpepper ^B^B Basisvare**1. Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.**2. Lettsyltet agurk:** Skyll og kutt agurken i to på langs, og så i tynne skiver. Ha agurken i en skål. Skrell ingefæren, og finriv den på et rivjern. Kok opp 2 ss eddik, 2 ss sukker og 3 ss vann i en liten kjele. Ha 1 ts av ingefæren i laken. Hell laken over agurkskivene, og la dem trekke i laken frem til servering.**3. Grønnsaker:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Skrell og kutt gulroten i tynne strimler, eller riv den på den grove siden av et rivjern.**4. Kyllingkjøttdeig og teriyakisaus:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, til den har fått en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den i 2–4 minutter, til den er gjennomstekt. Ha i teriyakisausen og ønsket mengde av den revne ingefæren, og la det småkoke i omtrent 2 minutter. Vend inn halvparten av vårløken, og rør godt sammen. Smak til med salt og pepper.**5. Servering:** Skyll og kutt limen i båter. Fyll to dype skåler med risen og teriyakikjøttdeigen. Topp med gulroten, den lettsyltede agurken, resten av vårløken og peanøttene. Server chilimajonesen og limebåtene til retten.

TIPS!

Er du glad i koriander, passer det godt som topping. Vær forsiktig med å servere nøtter til barn under 3 år, da de lett kan settes i halsen.