



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Thailandsk svartrissalat med pannestekt lakseburger og grønn ingefær- og limes dressing

## Svartrissalat

125 g svart ris  
1 stk gulrot  
200–300 g hodekål  
1 stk tomat  
½ bunt koriander  
1 pakke soya- og ingefærsaus

## Grønn dressing med ingefær og lime

½ bunt koriander  
50 g spinat  
½–1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili  
1 stk lime  
2 ss soyasaus <sup>B</sup>

## Pannestekt lakseburger

1 pakke lakseburger  
1 ts olje <sup>B</sup>

## Topping

½–1 pakke hakkede peanøtter

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

## Roedeporsjon

Ris: 120 g Grønnsaker: 150 g  
Lakseburger: 1 stk Dressing: 1 ss  
Energiinnhold: ca. 510 kcal.



## TIPS!

Ha bittelitt vann i dressingen om den blir for tykk. Grønnsakene og risen kan serveres hver for seg.

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

2. **Grønn dressing med ingefær og lime:** Skyll og tørk spinaten og all koriander. Ha spinaten, halvparten av koriander, ingefærblendingen, saften fra limen og 2 ss soyasaus i en beholder, og kjør den sammen til dressing med en stavmikser. Smak til med litt salt og pepper.

3. **Pannestekt lakseburger:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha litt olje. Stek lakseburgerne i omtrent 1–2 minutter på hver side, og krydre med litt salt og pepper. Kutt burgerne i strimler før servering.

4. **Svartrissalat, fortsettelse:** Skrell og grovriv gulroten. Skyll og kutt kålen i strimler og tomaten i tynne båter. Bland sammen grønnsakene i en salatbolle med den kokte risen. Vend inn soya- og ingefærsausen. Smak til med salt og pepper. Topp salaten med resten av koriander.

5. **Topping:** Server lakseburgeren med rissalaten og den grønne dressing. Topp med de hakkede peanøttene.