



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Rekebowl med ingefærsyltet rødkål, kokt egg, chilimajones og sesamfrø

## Jasminris

125 g jasminris

## Ingefærsyltet rødkål

½ bit ingefær

300 g rødkål

1 dl vann <sup>B</sup>

1 ss eplėsider-, hvitvins- eller blank eddik <sup>B</sup>

2 ss sukker <sup>B</sup>

## Kokt egg

2 stk egg

## Marinerte reker

200 g reker

1 stk lime

½ bit ingefær

1 ss soyasaus <sup>B</sup>

1 ss sukker <sup>B</sup>

## Topping

½ stk agurk

50 g spinat

½ pakke chilimajones

1 pakke sesamfrø

<sup>B</sup> Basisvare

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

2. **Ingefærsyltet rødkål:** Kok opp 1 dl vann, 1 ss eddik og 2 ss sukker i en liten kjele, og ta den av varmen når sukkeret er løst opp. Skrell og finhakk hele ingefæren. Kutt rødkålen i tynne strimler. Ha rødkålen og halvparten av ingefæren i en serveringsskål, og hell over syltelaken. Rør om, og la rødkålen stå på benken frem til servering.

3. **Kokt egg:** Kok opp en kjele med vann, og kok eggene i omtrent 8 minutter. Skyll de ferdigkokte eggene under kaldt vann i omtrent 30 sekunder. Skrell og del eggene i to.

4. **Marinerte reker:** Ha rekene i en sil, og skyll dem under kaldt vann. Ha rekene over i en serveringsskål. Del limen i to, og press saften fra limen over rekene. Rør inn resten av den finhakkede ingefæren, 1 ss soyasaus og 1 ss sukker.

5. **Topping:** Skyll og kutt agurken i terninger. Skyll og tørk spinaten.

6. **Servering:** Ha risen i skåler, og fordel rekene, rødkålen, eggene, agurken og spinaten oppå. Topp med chilimajonesen og sesamfrøene.