



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Tempurasei med jasminris, spicy wok, peanøtter og soya- og ingefærsaus

## Ris

135 g jasminris

## Tempurasei

330 g tempurasei

## Spicy wok

½ pakke finkuttet ingefær,  
hvitløk og chili  
150 g råkostmiks

## Tilbehør

½ stk lime  
1 pakke bønnespirer  
1 pakke peanøtter  
1 pakke soya- og  
ingefærsaus

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
3. **Tempurasei:** Fordel fisken utover et stekebrett med bakepapir. Stek fisken i ovnen i 12 minutter, eller til den er sprø på utsiden og gjennomvarm.
4. **Spicy wok:** Varm opp en wok eller stor stekepanne til høy varme, og ha i halve pakken med ingefærblandingen. Tilsett råkostmiksen, og wokk det hele i 2 minutter. Krydre med litt salt.
5. **Tilbehør:** Kutt den halve limen i båter. Server limebåtene, bønnespirene, peanøttene og soya- og ingefærsausene til retten.



## TIPS!

Du kan også wokke bønnespirene med de andre grønnsakene.