



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Seinuggets med ris, asiatisk coleslaw og chilimajones

Ris

135 g jasminris

Ingefær-coleslaw

2 stk gulrøtter

150 g finsnittet hodekål

½–1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili

Seinuggets

350 g sei nuggets

½ ss smør ^B

Tilbehør

½–1 pakke chilimajones

soyasaus ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Ris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Ingefær-coleslaw: Skrell og grovriv gulrøttene. Ha den snittede kålen og gulrøttene i en salatbolle og vend inn ingefærblandingen (se tips). Smak til coleslawen med litt soyasaus.

3. Seinuggets: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og ½ ss smør. Stek seinuggetsene i omtrent 3 minutter på hver side, til de er gylne og gjennomvarme.

4. Tilbehør: Server chilimajonesen til retten. God middag!



TIPS!

Du kan også blande chilimajonesen inn med kålen, gulrøttene og ingefærblandingen for en fyldigere coleslaw. Nuggetsene kan varmes i ovnen, på et stekebrett med bakepapir i omtrent 15 minutter ved 200 grader varmluft.