



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatisk svinefilet med rødkålsalat, jasminris, koriander og chilimajones

Jasminris

135 g jasminris

Rødkålsalat

300 g rødkål
1 stk grønt eple
1 stk lime
1 pakke honning

Asiatisk svinefilet

300 g filetstykke av svin
1 pakke soya- og ingefærsaus

Tilbehør

½–1 bunt koriander
½ pakke chilimajones
1 pakke sesamfrø

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Rødkålsalat:** Kutt rødkålen i tynne strimler. Skyll og kutt eplet i terninger. Del limen i to. Ha rødkålen og eplet i en serveringsskål, og vend inn saften fra limen, honningen og litt salt.
- 3. Asiatisk svinefilet:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Hell over soya- og ingefærsausen mot slutten av kjøttets steketid. Gi det hele et raskt oppkok, og ta pannen av varmen.
- 4. Tilbehør:** Skyll og grovhakk korianderen. Server korianderen og chilimajonesen til retten, og topp med sesamfrøene.