



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rice bowl med kyllingkjøttdeig, teriyakisaus, vårløk, lettsyltet agurk og peanøtter

Jasminris

135 g jasminris

Lettsyltet agurk

½-1 stk agurk
½ bit ingefær
2 ss eplėsider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
2 ss sukker ^B
3 ss vann ^B

Grønnsaker

½ pakke vårløk
1 stk gulrot

Kyllingkjøttdeig og teriyakisaus

300 g kyllingkjøttdeig
1 pakke teriyakisaus
½ bit ingefær

Tilbehør

1 stk lime
½ pakke vårløk
1 pakke hakkede peanøtter
½ pakke chilimajones

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Lettsyltet agurk:** Skyll og kutt agurken i to på langs, og så i tynne skiver. Ha agurken i en skål. Skrell ingefæren, og finriv den på et rivjern. Kok opp 2 ss eddik, 2 ss sukker og 3 ss vann i en liten kjele. Ha 1 ts av ingefæren i laken. Hell laken over agurkskivene, og la dem trekke i laken frem til servering.
- 3. Grønnsaker:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Skrell og kutt gulroten i tynne strimler, eller riv den på den grove siden av et rivjern.
- 4. Kyllingkjøttdeig og teriyakisaus:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, til den har fått en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den i 2-4 minutter, til den er gjennomstekt. Ha i teriyakisausen og ønsket mengde av den revne ingefæren, og la det småkoke i omtrent 2 minutter. Vend inn halvparten av vårløken, og rør godt sammen. Smak til med salt og pepper.
- 5. Tilbehør:** Skyll og kutt limen i båter. Fyll to dype skåler med risen og teriyakikjøttdeigen. Topp med gulroten, den lettsyltede agurken, resten av vårløken og peanøttene. Server chilimajonesen og limebåtene til retten.



TIPS!

Vær forsiktig med å servere nøtter til barn under 3 år, da de lett kan settes i halsen.