



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ponzustekt aubergine med korianderris og asiatisk pæresalat

Korianderris

½ stk rødløk
½ bunt koriander
1 pakke grønnsaksbuljong
135 g basmatiris
1 pakke edamamebønner
2.5 dl vann ^B

Asiatisk pæresalat

1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
½ stk lime
½ pakke ponzusaus
1 stk pære
½ stk rødløk

Stekt aubergine og hjertesalat

1 stk aubergine
½ pakke ponzusaus
½ pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
1 stk hjertesalat

Topping

1 pakke hakkede peanøtter
½ bunt koriander
½ stk lime

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Korianderris:** Skrell og finhakk halve rødløken. Skyll og tørk korianderen. Finhakk korianderstilkene, og legg bladene til siden. Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken sammen med korianderstilkene i 1–2 minutter, eller til løken er blank. Tilsett buljongen, 2.5 dl vann og risen. Kok opp og tilbered risen som anvist på pakken. Kok edamamebønnene de siste 2–3 minuttene av koketiden.
- 2. Asiatisk pæresalat:** Ha chiliblandingen i en bolle, bland inn saften fra halve limen, og halve pakken med ponzusaus. Skrell og kutt pæren i tynne skiver. Kutt resten av rødløken i tynne skiver. Vend pæreskivene og rødløken i dressingen, og la dem marinere frem til servering.
- 3. Stekt aubergine og hjertesalat:** Kutt auberginen i fire på langs, og pensle skivene med litt olje. Krydre med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og stek aubergineskivene i 2–3 minutter på hver side, eller til de mykner. Ha auberginen over på et fat og ha resten av ponzusausen og chiliblandingen over. Del hjertesalaten i to, gni den inn med litt olje, salt og pepper. Stek også salaten over høy varme med snittsiden ned i 1–2 minutter.
- 4. Topping:** Topp risen med de hakkede peanøttene og korianderbladene. Kutt resten av limen i båter og klem saften over auberginen.

TIPS!

Hvis du har en grillpanne så kan auberginen og hjertesalaten tilberedes i den over høy varme for ekstra god smak.