



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ricebowl med teriyakisopp, syltet rødkål og mango

Ris

½ pakke jasminris

Krydderstekte kikerter

½ pakke kikerter

½–1 pakke røkt

paprikakrydder

Syltet rødkål

50 g finsnittet rødkål

1 ss eplėsider-/hvitvinseddik ^B

1 ts sukker ^B

2 ss vann ^B

Teriyakisopp

100 g aromasopp

½–1 pakke teriyakisaus

½ ss smør ^B

Grønnsaker og tilbehør

½ stk mango

½ bunt koriander

½ pakke chilimajones

olje ^B

salt ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 180 grader varmluft.

2. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

3. **Krydderstekte kikerter:** Sil laken av kikertene, og fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Vend inn ønsket mengde av paprikakrydderet, litt olje og salt. Stek kikertene midt i ovnen i 15–20 minutter.

4. **Syltet rødkål:** Pisk sammen 1 ss eddik, 1 ts sukker og 2 ss i en bolle. Vend inn rødkålen, la den trekke i laken frem til servering.

5. **Teriyakisopp:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i fire. Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og stek soppen i 3–4 minutter, til den har sluppet væske og blitt tørr igjen. Tilsett ½ ss smør, og stek videre i 3–4 minutter, til soppen er gyllen. Tilsett teriyakisausen, og kok teriyakisoppen i 1 minutt.

6. **Grønnsaker og tilbehør:** Skrell og kutt mangoen i terninger, og skyll og grovhakk korianderen.

7. **Servering:** Ha risen i en dyp skål, og fordel soppen, kikertene, den syltede rødkålen og mangoen over. Topp med korianderen og chilimajonesen. Vel bekomme!