



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

GL 015_2

Sticky portobellosopp med hurtigsyltede grønnsaker, edamamebønner og jasminris

Jasminris

135 g jasminris

Hurtigsyltede grønnsaker

1 stk gulrot

1 stk agurk

1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B

1 ts sukker ^B

Edamamebønner

1 pakke edamamebønner

1 pakke sesamfrø

½ ss soyasaus ^B

Sticky portobellosopp

4 stk portobello

1 pakke kinesisk wok- og dippsaus

1 pakke honning

Topping

1 pakke vårløk

olje ^B

pepper ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Hurtigsyltede grønnsaker: Skrell gulroten. Kutt den og agurken i strimler på langs med en potetskreller. Ha grønnsakene i en skål, og vend inn 1 ss eddik, 1 ts sukker og litt salt.

3. Edamamebønner: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek bønnene i 2-3 minutter. Skru ned varmen, og vend inn ½ ss soyasaus og sesamføyene.

4. Sticky portobellosopp: Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver på omtrent ½ cm. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i 3-4 minutter, og krydre med litt salt og pepper. Vend inn woksausen og honningen. La sausen koke på lav varme frem til servering, eller til den er klissete.

5. Topping: Skyll og kutt vårløken i tynne skiver.

6. Servering: Fordel risen i dype skåler, og topp med portobellosoppen, edamamebønnene og de hurtigsyltede grønnsakene. Topp det hele med vårløken.

TIPS!

Smak til portobellosoppsausen med litt saft fra en lime eller appelsin for en friskere smak. Hvis du vil gjøre retten vegansk, bruk agavesirup istedenfor honning.