



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kjøtt- og linsedeig i hjertesalat med marinerte reddiker, chilimajones og jasminris

Jasminris

135 g jasminris

Kjøtt- og linsedeig

1 stk gul løk

300 g kjøttdeig av storfe og svin med lins

1 pakke soya- og ingefærsaus

1 pakke soya- og ingefærsaus

1 pakke soya- og ingefærsaus

Marinerte reddiker

1 pakke reddiker

1 stk lime

½ ss olivenolje ^B

Tilbehør

1 stk hjertesalat

½ bunt koriander

1 pakke cashewnøtter

½-1 pakke chilimajones

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Kjøtt- og linsedeig:** Skrell og kutt løken i to. Kutt løken i omtrent 1 cm tykke skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek videre i 3-4 minutter, til den er gjennomstekt.

3. **Kjøtt- og linsedeig, fortsettelse:** Ha i løken, og stek videre i omtrent 2 minutter, til løken er gyllen. Tilsett soya- og ingefærsausen, og la det hele småkoke på lav varme frem til servering.

4. **Marinerte reddiker:** Skyll og kutt reddikene i tynne skiver. Del limen i to. Press saften fra halve limen i en liten bolle. Vend inn reddikene og ½ ss olivenolje. Smak til med salt. Kutt resten av limen i båter.

5. **Tilbehør:** Kutt bunnen av hjertesalaten, og skyll bladene i kaldt vann. Skyll og grovhakk korianderen. Grovhakk cashewnøttene.

6. **Servering:** Fyll salatbladene med risen og kjøttdeigen, og topp med de marinerte reddikene, korianderen og cashewnøttene. Server chilimajonesen, resten av risen og limebåtene til retten.



TIPS!

Kutt gjerne salaten i strimler, og bland den med de marinerte reddikene. Server kjøttet og risen med salaten.