



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Asiatisk wokket kjøttdeig i hjertesalat med grønnsaker, jasminris og curry- og mangodressing

Ris

135 g jasminris

Grønnsaker

1 stk hjertesalat

1 stk gulrot

1 stk grønt eple

Woket kjøttdeig

300 g kjøttdeig

1 pakke kinesisk wok- og dippsaus

Tilbehør

1 stk lime

½ pakke curry- og mangodressing

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

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

2 **Grønnsaker:** Kutt enden av hjertesalaten, og skyll bladene og eplet i kaldt vann. Skrell gulroten og kutt den og eplet i tynne strimler. Ha grønnsakene på et serveringsfat.

3 **Woket kjøttdeig:** 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 omtrent 3 minutter, til den er gjennomstekt. Krydre med salt og pepper, og vend inn woksauzen.

4 **Tilbehør:** Kutt limen i båter. Fyll hjertesalatbladene med risen, kjøttdeigen og grønnsakene, og topp med curry- og mangodressing og saft fra limebåtene.

Tips fra kokken: Topp retten med litt peanøtter.