



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Xiu mai- Svinekjøttboller i tomatsaus med limesyltet agurk, koriander og bønnespirer

Ris

135 g jasminris

Limesyltet agurk

1 stk lime
½ stk agurk
2 ts sukker ^B

Tomatsaus

1 stk sjalottløk
2 stk hvitløksfedd
1 bit ingefær
1 boks hakkede tomater
½ pakke chiliflak
1 dl vann ^B
½ ss sukker ^B

Xiu mai

1 stk hvitløksfedd
½ bunt koriander
½ pakke panko
300 g svinekjøttdeig
½ pakke chiliflak
2 ss melk ^B

Til servering

1 pakke bønnespirer
½ bunt koriander

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

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

2. **Limesyltet agurk:** Skyll limen og agurken. Finriv skallet (kun det grønne) fra limen på et rivjern, og ha skallet i en skål sammen med 2 ts sukker, litt salt og saften fra limen. Kutt agurken i lange tynne bånd med en ostehøvel, og vend agurkbåndene i limelaken. La agurken trekke i laken, men vend på den et par ganger før servering.

3. **Tomatsaus:** Skrell og finhakk sjalottløken, all hvitløken og ingefæren. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Fres løken, ingefæren og ⅔ av hvitløken i omtrent 2 minutter. Tilsett de hakkede tomatene, 1 dl vann, ½ ss sukker, litt salt og ønsket mengde av chiliflakene. Gi det hele et oppkok, skru ned varmen, og la sausen småkoke i omtrent 5 minutter. Smak eventuelt til med mer sukker og salt.

4. **Xiu mai:** Skyll korianderen, finhakk halvparten og grovhakk resten. Ha den finhakkede koriander i en bolle sammen med panko, 2 ss melk, resten av hvitløken, kjøttdeigen og ønsket mengde av chiliflakene. Krydre med litt salt og kna deigen godt sammen. Form små kjøttboller av deigen (se tips).

5. **Xiu mai, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene under omrøring i omtrent 3 minutter, til de har en jevn stekeskorpe. Skru ned til lav varme, og hell over tomatsausen. La det hele småkoke under lokk i omtrent 6 minutter, til bollene er gjennomkokte.

6. **Til servering:** Skyll bønnespirene, og topp retten med dem og resten av koriander.



TIPS!

Form kjøttbollene med hendene, eller bruk to skjeer. Fukt hendene og skjeene i lunkent vann for smidigere forming av deigen.