



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Thailandske reje/svinekødsdeller med lime, mynte, koriander og sød chilidip

Ris

135 g basmatiris

Thailandske reje/svinekødsdeller

1 fed hvidløg
½ stk ingefær
½ stk lime
¼ pk koriander, frisk
¼ pk mynte, frisk
175 g rejer (har været frosset)
½ pose rasp
½ pose chiliflager
1 spsk sojasauce
2 stk æg
300 g hakket gris & kalv

Til servering

½ stk lime
½ stk icebergsalat
½ pk mynte, frisk
½ pk koriander, frisk
2 poser sød chilisauce

Det skal du selv have

olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. **Thailandske reje/svinekødsdeller:** Pil hvidløg, skræl ingefær og riv begge fint. Riv limeskal fint. Hak koriander og mynte fint (resten skal bruges senere). Pres forsigtigt væsken ud af rejerne og hak dem groft. Kom det hele i en skål sammen med rasp, chiliflager, soja, æg, presset limesaft og hakket gris og kalvekød. Bland farsen godt og form til 4 små deller pr. pers.
4. Varm rigeligt olie op til høj varme på en stegepande. Steg dellerne ca. 2 min. på hver side til de har en pæn stegeflade. Skru ned for varmen og steg færdigt ca. 10 min. på alle sider til de føles faste.
5. **Til servering:** Skær lime i både. Pluk blade fra icebergsalat, mynte og koriander. Anret alt på et serveringsfad eller i separate skåle.
6. **Anret:** Læg dellerne i salatblade med lidt mynte og koriander. Pres lime og dryp søde chilisauce på. Servér med ris til.