



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatisk suppe med soyastekt svinedeig, svarte bønner og friske grønnsaker

Ris

135 g jasminris

Asiatisk suppe

700 g asiatisk suppebase

Grønnsaker

2 stk gulrøtter

1 stk sjalottløk

½ bit hodekål

Soyastekt svinedeig

1 pakke svarte bønner

150 g svinekjøttdeig

1 pose glutenfri soyasaus

Servering

1 pakke chiliflak

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

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

2. **Asiatisk suppe:** Ha suppeposen i en kjele og dekk den med vann. Kok opp, og la det småkoke over svak varme frem til servering.

3. **Grønnsaker:** Skrell gulrøttene og sjalottløken, og kutt dem i tynne skiver. Fjern det ytterste laget på kålen, og kutt den i strimler. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i omtrent 1 minutt under omrøring. Krydre med litt salt og pepper, og ha grønnsakene over på en tallerken.

4. **Soyastekt svinedeig:** Skyll bønnene i en sil. Varm opp stekepannen du brukte til grønnsakene 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 den til den er gjennomstekt. Vend inn bønnene og soyasausen, og krydre med pepper.

5. **Servering:** Anrett kjøttdeigen, bønnene og de stekte grønnsakene i suppeskåler, og ha den asiatiske suppen over. Server med risen og chiliflakene.