



## Rice bowl med teriyakistekt svinekjøttdeig, vårløk og lettsyltet agurk, toppet med chilimajones og peanøtter

### Jasminris

135 g jasminris

### Lettsyltet agurk

½-1 stk agurk  
½ bit ingefær  
🏡 2 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik  
🏡 2 ss sukker  
🏡 3 ss vann

### Grønnsaker

½ pakke vårløk  
1stk gulrot

### Teriyakistekt svinekjøttdeig

300 g kjøttdeig av svin  
1 pakke teriyakisaus  
½ bit ingefær

### Tilbehør

1stk lime  
½ pakke vårløk  
1 pakke hakkede peanøtter  
½ pakke chilimajones

🏡 olje  
🏡 salt  
🏡 pepper

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

**2 Lettsyltet agurk:** Skyll og kutt agurken i to på langs, og så i tynne skiver. Ha agurken i en skål. Skrell ingefæren, og finriv den på et rivjern. Kok opp 2 ss eddik, 2 ss sukker og 3 ss vann i en liten kjøle. Ha 1 ts av ingefæren i laken. Hell laken over agurkskivene, og la dem trekke i laken frem til servering.

**3 Grønnsaker:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Skrell og kutt gulroten i tynne strimler, eller riv den på den grove siden av et rivjern.

**4 Teriyakistekt svinekjøttdeig:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omrent 1 minutt på hver side, til den har fått en stekeskørpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den i 2-4 minutter, til den er gjennomstekt. Ha i teriyakisausen og ønsket mengde av den revne ingefæren, og la det småkoke i omrent 2 minutter. Vend inn halvparten av vårløken, og rør godt sammen. Smak til med salt og pepper.

**5 Servering:** Skyll og kutt limen i båter. Fyll to dype skåler med risen og teriyakikjøttdeigen. Topp med gulroten, den lettsyltede agurken, resten av vårløken og peanøttene. Server chilimajonesen og limebåtene til retten.

**Tips fra kokken:** Er du glad i koriander, passer det godt som topping. Vær også forsiktig med å servere nøtter til barn under 3 år, da de lett kan settes i halsen.