



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Thailandsk scampi- og svinebiffer med ris, lime, koriander og søt chilidip

Ris

135 g jasminris

Scampi- og svinebiffer

1 stk hvitløksfedd

½–1 bit ingefær

1 stk lime

½ bunt koriander

½ bunt mynte

150 g scampi naturell

150 g kjøttdeig av svin

½–1 pakke panering

½–1 pakke chiliflak

½–1 pose glutenfri soyasaus

1 stk egg

Til servering

1 stk hjertesalat

1 stk lime

½ bunt mynte

½ bunt koriander

1 pakke søt chilisau

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

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

3. **Scampi- og svinebiffer:** Skrell og finriv hvitløken og ingefæren på et rivjern. Skyll limen og finriv skallet (kun det grønne) på rivjernet. Skyll all koriander og mynten, og finhakk halvparten av bladene. Grovhakk scampiene. Ha scampien, hvitløken, ingefæren og den finhakkede koriander og mynten i en bolle. Ha i kjøttdeigen, paneringen, ønsket mengde av chiliflakene, soyasausen, egget og saft og skallet fra limen.

4. **Scampi- og svinebiffer, fortsettelse:** Kna det hele godt sammen, og krydre med litt salt og pepper (se tips). Form farsen til omtrent 8 små biffer. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek biffene i omtrent 2 minutter på hver side, til de er gylne. Legg dem over i en ildfast form, og stek dem midt i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til de er gjennomstekte.

5. **Til servering:** Kutt av bunnen på salaten, og dra bladene fra hverandre. Skyll bladene i kaldt vann, og tørk dem. Del limen i båter, og plukk resten av koriander- og myntebladene fra stilkene. Legg alt på et serveringsfat, eller i hver sin skål.

6. Server biffene i salatbladene og topp med mynte- og korianderbladene. Press litt saft fra limen over, og dypp salatwrapsenen i den søte chilisauzen. Server risen til retten.



TIPS!

Det kan være lurt å steke en liten prøvecake for å sjekke om krydringen er slik dere ønsker, før man lager alle biffene.