



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vietnamesisk ricebowl med kyllingkjøttdeig og friske grønnsaker, servert med mynte og hakkede peanøtter

Ris

135 g fullkornsrís

Friske grønnsaker

½ stk agurk

½–1 pakke reddiker

¼ stk rød chili

1 stk gulrot

Kyllingkjøttdeig

1 stk sjalottløk

300 g kyllingkjøttdeig

1 pakke sesam- og chilisaus

1 stk lime

🏠 2 ts sukker

Topping

½ pakke mynte

½ bunt koriander

½–1 pakke hakkede peanøtter

¼ stk rød chili

🏠 olje

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

2 **Friske grønnsaker:** Skyll agurken, reddikene og chilien, og skrell gulroten. Kutt agurken i to på langs og deretter i skiver på skrå. Kutt gulroten i strimler eller grovriv den på et rivjern. Kutt reddikene og chilien i tynne skiver.

3 **Kyllingkjøttdeig:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen og løken i 5–6 minutter, eller til kjøttet er gjennomstekt, og løken er gyllen. Del kjøttdeigen i mindre biter. Bland inn halvparten av chilien, 2 ts sukker og sesam- og chilisausen, og stek videre i 1 minutt. Smak til med saft fra limen (se tips).

4 **Topping:** Skyll og grovhakk mynten og koriander. Topp retten med urtene, resten av chilien fra steg 2, og de hakkede peanøttene ved servering.

Tips fra kokken: Smak deg frem med sukker og lime når du steker kjøttet, til du finner den balansen du selv ønsker.