



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rice bowl med kvernet storfe, yakinikusa, hurtigsyltet fennikel og chilimajones

Jasminris

135 g jasminris

Hurtigsyltet fennikel og rødløk

½ stk fennikel

½ stk rødløk

½ stk lime

Kvernet storfe i yakinikusa

½ pakke finkuttet

ingefær, hvitløk og chili

300 g kjøttdeig

1 pose glutenfri

soyasauss

🏠 1 ss sukker

🏠 ⅓ dl vann

Topping

2 stk gulrøtter

½ stk lime

40 g peanøtter

½ pakke chilimajones

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Hurtigsyltet fennikel og rødløk:** Skyll fennikelen, og skrell løken. Kutt halve fennikelen og halve løken i syltynne skiver med en skarp kniv, ostehøvel eller en mandolin. Ha skivene i en bolle, og klem over saften fra halve limen. Krydre med salt, pepper og litt sukker, og bland godt.
- 3 Yakinikusa:** Ha ingefærblandingen i en liten kjele med 1 ss sukker, ⅓ dl vann og soyasaussen, og kok det hele i 2–3 minutter.
- 4 Kvernet storfe i yakinikusa:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 5–6 minutter, til den er godt brunet. Vend inn yakinikusaen, og varm raskt opp.
- 5 Topping:** Skrell og grovriv gulrøttene på et rivjern. Kutt resten av limen i båter. Fordel risen i skåler, og topp med kjøttet, den syltede fennikelen og løken og gulrøttene. Dryss over peanøttene, og server chilimajonesen og limebåtene til retten.
- 6 Oishi yūshoku!**

Tips fra kokken: Yakiniku er en tradisjonell japansk/koreansk måte å grille kjøtt på. Klem kjøttdeigen på spyd, og grill kjøttet over åpen flamme for en mer autentisk smak.