



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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 eplėsider-,
hvitvins- eller blank
eddik

🏠 2 ss sukker

🏠 3 ss vann

Grønnsaker

½ pakke vårløk

1 stk gulrot

Teriyakistekt svinekjøttdeig

300 g kjøttdeig av svin

1 pakke teriyakisaus

½ bit ingefær

Tilbehør

1 stk lime

½ pakke vårløk

1 pakke hakkede

peanøtter

½ pakke chilimajones

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Jasminris: Tilbered risen som anvist 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 kjele. 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 omtrent 1 minutt på hver side, til den har fått en stekeskorpe. 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 omtrent 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.