



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rice bowl med kjøttdeig, friske grønnsaker, mangosaus og tortillachips

Ris

135 g basmatiris

Mangosaus

½–1 pakke mangopuré

½–1 pakke sweet chili-saus

Kjøttdeig

½ stk gul løk

300 g kjøttdeig

½–1 pakke urtemiks

Grønnsaker

1 stk tomat

1 stk hjertesalat

1 pakke mais

Servering

½–1 pakke tortillachips

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

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

2. **Mangosaus:** Bland sammen mangopuréen og ønsket mengde av sweet chili-sausen i en liten skål, og smak til med salt og pepper. La sausen stå på benken frem til servering.

3. **Kjøttdeig:** Skrell og finhakk løken. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 2 minutter på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, ha i løken, og stek videre til kjøttdeigen er gjennomstekt. Krydre med urtemiksen, salt og pepper, og la kjøttet stå på lav varme frem til servering.

4. **Grønnsaker:** Skyll tomaten og salaten, og hell laken av maisen. Kutt salaten i strimler og tomaten i tynne båter.

5. **Servering:** Fordel risen i dype skåler, og legg kjøttdeigen og grønnsakene i seksjoner over. Topp med tortillachipsene og server mangosausen til retten.



TIPS!

Ha litt vann i stekepannen med kjøttdeigen når den er ferdigstekt, så slipper dere at den blir tørr.