



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Asiatiske bøffer med sambal-yoghurt og syrlig salat

Ris

135 g basmatiris

Asiatiske bøffer

½ stk lime

300 g hakket gris & kalv

1 spsk sojasauce

1 fed hvidløg

½ tsk sambal oelek

1 spsk vand ^b

Sambal-yoghurt

½ tsk sambal oelek

1 bæger yoghurt naturel

Syrlig salat

½ pk mynte, frisk

1 stk skoleagurk

½ pose radiser

75 g salatmix napolitana

½ stk lime

Det skal du have

salt ^b

olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.

2. **Asiatiske bøffer:** Riv skallen af lime fint. Bland i en skål med kødet, soja, vand, presset hvidløg, sambal oelek og lidt salt. Form 4 små bøffer til hver person.

3. **Sambal-yoghurt:** Bland yoghurten med sambal oeleken og lidt salt.

4. **Syrlig salat:** Hak mynte groft. Skær agurk i tern. Skær radiser i skiver. Bland det hele med limesaft, salat og lidt salt.

5. **Asiatiske bøffer, fortsættelse:** Varm en pande op med lidt olie. Steg bøfferne på begge sider i ca. 4 min. Til de er faste i kødet.

6. **Anret:** Servér de små bøffer med salat, sambal-yoghurt og ris.