



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

# Xiu mai: Vietnamesiske svinekødboller i tomatsauce med lime-syltet agurk, koriander og bønnespirer

## Det skal du bruge

- 135 g basmatiris
- ½ stk lime
- 1 tsk sukker
- 1 stk skoleagurk
- ½ stk skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- ½ stk ingefær
- ½ dåse hakkede tomater
- ½ spsk fiskesauce
- ½ dl vand
- ½ tsk sukker
- ¼ pose chiliflager
- ½ pakke koriander, frisk
- ½ fed hvidløg
- ½ pose rasp
- ½ dl vand
- 1 spsk fiskesauce
- 300 g hakket gris & kalv
- ¼ pose chiliflager
- ½ pakke bønnespirer
- ½ pakke koriander, frisk

## Du skal selv have:

Olie, Salt, Sukker, Vand

## Fremgangsmåde

- 1** Ris: Kog risene som anvist på posen.
- 2** Lime-syltet agurk: Riv limeskal fint og pres saften ned i en skål. Tilsæt sukker og lidt salt. Skær lange skiver af agurken med en kartoffel/tyndskræller eller på mandolin og bland dem i skålen. Lad det trække indtil servering. Rør rundt af og til.
- 3** Tomatsauce: Pil og hak skalotteløg og hvidløg fint. Skræl og riv ingefær. Varm lidt olie op i en gryde og svits løg, hvidløg og ingefær ca. 2 min. Tilsæt hakkede tomater, fiskesauce, vand, sukker, lidt salt og chiliflager efter smag. Lad det simre i ca. 5 min.
- 4** Xiu mai: Skyl og hak alt koriander og kom halvdelen i en skål. Pil og pres hvidløg i og tilsæt rasp, vand, fiskesauce, hakket svinekød og chiliflager (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Bland grundigt og form til ca. 5 kødboller pr. person med en teske. Varm lidt olie op til høj varme i en stegegryde og brun kødbollerne hele vejen rundt ca. 3 min. i alt. Skru ned for varmen og hæld tomatsaucen over. Lad det simre under låg ca. 6 min. til kødbollerne er gennemstegte.
- 5** Servering: Skyl bønnespirene. Servér sammen med Xiu mai, lime-syltet agurk og ris. Drys resten af koriander over.

## Allergener

Fisk, Gluten, Hvede

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



## Næringsværdier

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Energi pr. portion:     | 2.636 kj / 630 kcal |
| Indhold                 | Pr. portion         |
| Fedt                    | 17,4 g              |
| heraf mættede fedtsyrer | 6,2 g               |
| Kulhydrat               | 76,4 g              |
| heraf sukkerarter       | 10,0 g              |
| Protein                 | 42,0 g              |
| Salt                    | 4,1 g               |
| Kostfibre               | 4,0 g               |