



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

# Salatwraps med sojaglaseret svinekød og radiser

## Det skal du bruge

200 g ris  
½ stk ingefær  
½ stk løg  
300 g hakket gris & kalv  
¾ spsk sojasauce  
125 g radiser  
½+½ stk lime  
½ dl yoghurt naturel  
1 spsk chipotle-sauce  
1 stk hjertesalat  
½ pose koriander  
2 spsk saltede cashewnødder

## Du skal selv have:

Olie, Olivenolie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1** Kog ris i 3½ dl vand med lidt salt i 12 min. med låg. Sluk og lad trække under låg til resten af retten er færdig.
- 2** **Kødfyld:** Skræl ingefær og riv det. Pil løg og skær det i skiver. Varm en stegepande op med lidt olie. Steg kødet ved høj varme 1-2 min. og del det imens fra hinanden. Tilsæt løg og ingefær og steg videre 3-4 min. Tilsæt soja og lad det koge helt ind. Smag til med salt og peber.
- 3** **Marinerede radiser:** Skyl radiser og skær dem i tynde skiver. Pres saften af ½ lime op i en skål og bland med 1 spsk olivenolie. Tilsæt radiserne og lidt salt, vend rundt og lad dem marinere indtil resten er færdig.
- 4** **Childressing:** Rør yoghurt og chipotle-sauce sammen.
- 5** **Tilbehør:** Skær bunden af salaten og skyl den grundigt. Brug gerne en salatslynge til at tørre den eller lad det dryppe af i en sigte/dørslag. Hak koriander og cashewnødder groft. Skær resten af limen i både.
- 6** **Servering:** Fyld salatbladene med ris og kød. Top med radiser, cashewnødder og hakket koriander. Servér resten af risene til med childressing og limebåde.

## Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Nødder, Soja

## 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:	3.707 kj / 886 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	33,3 g
heraf mættede fedtsyrer	9,0 g
Kulhydrat	99,6 g
heraf sukkerarter	6,6 g
Protein	47,0 g
Salt	3,0 g
Kostfibre	4,7 g