



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

# Krebinetter og asiatisk salat med nuoc dressing og ris

## Det skal du bruge

135 g basmatiris  
300 g hakket gris & kalv  
½ pakke panering med cornflakes  
½ stk lime  
1 fed hvidløg  
1 spsk fiskesauce  
1 spsk hvidvinseddike  
1 stk skalotteløg  
2 stk gulerødder  
1 stk skoleagurk  
1 spsk sojasauce

## Du skal selv have:

Peber, Salt, Smør, Sukker

## Fremgangsmåde

- 1** **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2** **Krebinetter:** Krydr kødet med salt og peber og del det, så der er en portion til hver. Ælt hver del sammen til én kugle og form dem til en bøj ca. 2 cm høj. Varm en pande op med en god sjet olie. Kom panering i en tallerken, vend kødet i og pres dem let. Sørg for det dækker det hele. Steg dem ved middlehøj varme i ca. 5 min. på hver side. Tag dem af panden og sæt til side. Gem panden.
- 3** **Nuoc dressing:** Riv limeskallen fint ned i en stor skål. Pil hvidløg og pres ned i skålen. Bland det med fiskesauce, hvidvinseddike, ½ spsk sukker, lidt salt og peber. Skær resten limefrugten i både.
- 4** **Asiatisk salat:** Pil skalotteløg og skær i skiver. Skræl gulerod og riv groft. Læg agurken på et skærebræt og bank den med hånden i hele længden, så den går let i stykker. Skær i skrå skiver på ca. 1 cm. Kom det hele i skålen og bland det godt sammen med dressing.
- 5** **Soja-smør:** Varm panden op igen. Kom 1 spsk smør på og lad det brune. Sluk for varmen, når smøret er bruset af. Tilsæt soja og ½ spsk vand og rør rundt.
- 6** **Servering:** Kom soja-smørret over krebinetterne og spis med ris, asiatisk salat og limebåde til.

## Allergener

Fisk, Laktose, Mælk, Soja, Svovldioxid

## 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:	2.922 kj / 698 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	22,2 g
heraf mættede fedtsyrer	10,0 g
Kulhydrat	83,8 g
heraf sukkerarter	11,5 g
Protein	40,8 g
Salt	4,5 g
Kostfibre	4,2 g