



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