



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



35 - 45 MIN. TILBEREDNING



# Squash/salatost-røsti med thailandsk agurkesalat og ris

## Det skal du bruge

1 stk squash  
½ pakke koriander, frisk  
1 stk skoleagurk  
½ stk rødløg  
2 spsk hvidvinseddike  
½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie  
135 g basmatiris  
50 g salatost i kryddermarinade  
2 stk æg  
½ stk lime  
4 spsk sød chilisaUCE  
½ pose hakkede peanuts

## Du skal selv have:

Mel, Peber, Salt, Sukker

## Fremgangsmåde

- 1** **Forberedelse:** Skyl og riv squashen på den grove side af et rivejern. Kom det i en sigte og drys med lid salt. Lad squashen stå i nogle min. og pres væden ud med hænderne. Skyl og hak korianderstilkene, gem bladene til topping.
- 2** **Thailandsk agurkesalat:** Skyl agurk, flæk på langs og skær i skiver på skrå. Pil og hak rødløg fint. Bland vineddike, 1 spsk sukker og ½ tsk salt i en skål til sukkeret er opløst. Vend det med agurk, rødløg og 1 tsk ingefær/hvidløg/chili olie. Sæt agurkesalaten i køleskabet.
- 3** **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 4** **Squash/salatost-røsti:** Kom osteternene i en skål og mos med en gaffel. Rør sammen med revet squash, æg, korianderstilke, 1 dl mel, 2 tsk ingefær/hvidløg/chili olie (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) og lidt salt. Form 2 flade røsti pr. person. Varm lidt olie (fra osten eller ingefærblandingen) op på en stegepande ved middelvarme og steg røsti i 4-5 min. på hver side. Læg dem på en tallerken og dæk med et viskestykke, så de holder sig varme til servering.
- 5** **Tilbehør:** Skær limen i både. Servér squash-røsti med ris, agurkesalat og sød chilisaUCE til, top med peanuts og koriander.

## Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Jordnødder, Laktose, Mælk, Nødder, 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: 2.938 kj / 702 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 22,4 g  
heraf mættede fedtsyrer 4,8 g

Kulhydrat 100,6 g  
heraf sukkerarter 20,2 g

Protein 24,4 g

Salt 2,8 g

Kostfibre 5,4 g