



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Middels rask å lage

Thaisalat med helstekt ytrefilet av svin, peanøtter og jasminris

Jasminris

150 g jasminris

Helstekt ytrefilet av svin

300 g marinert ytrefilet av svin

Thaisalat

½–1 stk rødløk

1 stk gul paprika

1 stk hjertesalat

1 pakke ponzusaus

1 stk lime

1 pakke srirachasaus

Topping

1 bunt koriander

1 pakke hakkede peanøtter

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 3 **Helstekt ytrefilet av svin:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på alle sider, til det er gyllent.
- 4 **Helstekt ytrefilet av svin, fortsettelse:** Ha kjøttet over i en ildfast form, og stek det midt i ovnen i omtrent 15 minutter eller til det er gjennomstekt, men fortsatt saftig. La kjøttet hvile i 5 minutter før du skjærer det i tynne skiver.
- 5 **Thaisalat:** Skrell og kutt løken i tynne strimler. Skyll paprikaen og salaten. Kutt paprikaen i tynne strimler, og salaten i grove strimler. Ha ponzusausen i en stor bolle, press oppi saften fra limen, og smak til med srirachausen. Vend inn løken, paprikaen og salaten.
- 6 **Topping:** Skyll, tørk og grovhakk koriander.
- 7 **Servering:** Fordel salaten på tallerkener, og topp med kjøttet. Dryss over peanøttene og koriander.



TIPS! Skjær kjøttet i strimler før steking for å spare tid. Det setter også mer smak på det.