



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Rask å lage

Hjertesalatblader med soyawokket kjøttdeig av svin, chilimajones, syltet rødløk og tomat- og mangosalsa

Hjertesalat

2 stk hjertesalater

Syltet rødløk

1 stk rødløk

½ stk lime

🏠 2 ts sukker

Tomat- og mangosalsa

1 stk tomat

½–1 stk mango

½ bunt koriander

½ stk lime

Soyawokket kjøttdeig

350 g kjøttdeig av svin

1 pakke kinesisk wok- og

dippsaus

Tilbehør

½ pakke chilimajones

1 pakke hakkede peanøtter

🏠 salt

🏠 olje

🏠 pepper

- 1 Hjertesalat:** Kutt endene av hjertesalatene. Skyll salatbladene i kaldt vann, og legg dem på et fat.
- 2 Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i to på langs, og så i tynne skiver. Skyll løkskivene i kaldt vann. Bland sammen løken, saften fra halve limen og 2 ts sukker i en serveringsskål.
- 3 Tomat- og mangosalsa:** Skyll tomaten. Skrell mangoen, og kutt mangoen og tomaten i små terninger. Skyll og finhakk korianderen. Bland tomat- og mangoterningene sammen med korianderen i en serveringsskål, og smak til med saft fra resten av limen, litt salt og pepper.
- 4 Soyawokket kjøttdeig:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at det dannes en stekeskorpe. Hakk opp kjøttdeigen med en stekespade, tilsett woksaus, og stek videre i 3–4 minutter.
- 5 Servering:** Fyll hjertesalatbladene med kjøttdeigen, chilimajonesen, rødløken, tomat- og mangosalsaen og peanøttene.

**TIPS!** Unngå å servere nøtter til barn under tre år, da de lett kan settes i halsen.