



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Rask å lage

Rice bowl med hoisinstekt kjøttdeig, vårløk, lettsyltet agurk, chilimajones og peanøtter

Jasminris

150 g jasminris

Lettsyltet agurk

½–1 stk agurk

½ bit ingefær

🏠 2 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik

🏠 2 ss sukker

🏠 3 ss vann

Grønnsaker

½ pakke vårløk

2 stk gulrøtter

Hoisinstekt kjøttdeig

1 pakke hoisinsaus

½ bit ingefær

350 g kjøttdeig av storfe og svin med linser

🏠 ½ dl vann

Servering

1 stk lime

1 pakke hakkede peanøtter

½ pakke chilimajones

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- Lettsyltet agurk:** Skyll og kutt agurken i to på langs, og så i tynne skiver. Ha grønnsakene i en skål. Skrell ingefæren, og finriv den på et rivjern. Kok opp 2 ss eddik, 2 ss sukker og 3 ss vann i en liten kjele. Ha 1 ts av ingefæren i laken. Hell laken over agurkskivene, og la dem trekke i laken frem til servering.
- Grønnsaker:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Skrell og kutt gulrøttene i tynne strimler, eller riv dem på den grove siden av et rivjern.
- Hoisinblanding:** Bland hoisinsausen med ½ dl vann i en skål, og ha i resten av ingefæren fra punkt 2.
- Hoisinstekt kjøttdeig:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, til den har fått en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den i 2–4 minutter, til den er gjennomstekt. Hell over hoisinblanding, og la det småkoke i omtrent 2 minutter. Vend inn halvparten av vårløken, og rør godt sammen. Smak til med salt og pepper.
- Servering:** Skyll og kutt limen i båter. Fyll to dype skåler med risen og det hoisinstekte kjøttet. Topp med grønnsakene, den syltede agurken og peanøttene. Server chilimajonesen og limebåtene til retten.



TIPS! Er du glad i koriander, passer det godt som topping. Vær også forsiktig med å servere nøtter til barn under 3 år, da de lett kan settes i halsen.