



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Thaisalat med stekt lyrfilet, jasminris og peanøtter

Jasminris

125 g jasminris

Stekt lyrfilet

325 g lyrfilet

Thaisalat

1 stk rødløk

1 stk rød paprika

1 stk hjertesalat

½ bunt koriander

1 stk lime

1 pakke ponzusaus

1 pakke srirachaus

1 pakke hakkede

peanøtter

Til servering

1 pakke chilimajones

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2 Stekt lyrfilet: Del fisken i mindre stykker, og krydre den med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i omtrent 3 minutter på hver side, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren.

3 Thaisalat: Skrell og kutt rødløken i tynne strimler. Skyll og kutt paprikaen i tynne strimler. Skyll og kutt salaten i grove strimler. Skyll og grovhakk korianderen. Del limen i to.

4 Thaisalat, fortsettelse: Ha ponzusausen over i en stor bolle. Press over saften fra limen, og smak til med srirachausen. Bland korianderen, løken, paprikaen og salaten inn i dressingen. Dryss over peanøttene.

5 Servering: Fordel salaten utover et fat, og topp med fisken. Server chilimajonesen til retten.

Tips fra kokken: Stek fisken med hvitløk, ingefær og chili for ekstra god smak.