



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vietnamesisk ricebowl med kyllingkjøttdeig og friske grønnsaker, servert med mynte og hakkede peanøtter

Jasminris

125 g jasminris

Friske grønnsaker

½ stk agurk

½–1 pakke reddiker

1 stk gulrot

¼ stk rød chili

Kyllingkjøttdeig

1 stk sjalottløk

300 g kyllingkjøttdeig

1 pakke sesam- og chilisau

1 stk lime

🏠 2 ts sukker

Topping

½ pakke mynte

½ bunt koriander

½–1 pakke hakkede

peanøtter

¼ stk rød chili

🏠 olje

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Friske grønnsaker:** Skyll agurken, reddikene og chilien, og skrell gulroten. Kutt agurken i to på langs og deretter i skiver på skrå. Kutt gulroten i strimler eller grovrev den på et rivjern. Kutt reddikene og chilien i tynne skiver.
- 3 Kyllingkjøttdeig:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen og løken i 5–6 minutter, eller til kjøttet er gjennomstekt, og løken er gyllen. Bland inn halvparten av chilien, 2 ts sukker og sesam- og chilisauzen, og stek videre i 1 minutt. Smak til med saft fra limen (se tips).
- 4 Topping:** Skyll og grovhakk mynten og koriander. Topp retten med urtene, resten av chilien fra steg 3, og de hakkede peanøttene ved servering.

Tips fra kokken: Smak deg frem med sukker og lime når du steker kjøttet, til du finner den balansen du selv ønsker.