



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rice bowl med teriyakikjøttdeig, vårløk og lettsyltet agurk, toppet med chilimajones og peanøtter

Jasminris

125 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
1 stk gulrot

Teriyakikjøttdeig

300 g kjøttdeig av
storfe og svin med
linser
1 pakke teriyakisaus
½ bit ingefær

Tilbehør

1 stk lime
½ pakke vårløk
1 pakke hakkede
peanøtter
½ pakke chilimajones

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Lettsyltet agurk:** Skyll og kutt agurken i to på langs, og så i tynne skiver. Ha agurken 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.
- 3 Grønnsaker:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Skrell og kutt gulroten i tynne strimler, eller riv den på den grove siden av et rivjern.
- 4 Teriyakikjøttdeig:** 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. Ha i teriyakisausen og ønsket mengde av den revne ingefæren, og la det småkoke i omtrent 2 minutter. Vend inn halvparten av vårløken, og rør godt sammen. Smak til med salt og pepper.
- 5 Servering:** Skyll og kutt limen i båter. Fyll to dype skåler med risen og teriyakikjøttdeigen. Topp med gulroten, den lettsyltede agurken, resten av vårløken og peanøttene. Server chilimajonesen og limebåtene til retten.

Tips fra kokken: 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.