



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Hjertesalatblader med soyawokket svinekjøttdeig, eplesalsa og peanøtter

**Fullkornsrís**

125 g fullkornsrís

**Hjertesalat**

1 stk hjertesalat

**Eplesalsa**1 stk norsk eple  
½ bunt koriander  
½ stk lime**Soyawokket kjøttdeig**1 stk sjalottløk  
300 g kjøttdeig av svin  
1 pakke kinesisk wok- og  
dippsaus**Til servering**½ stk lime  
1 pakke hakkede  
peanøttersalt  
olje  
pepper**1 Fullkornsrís:** Tilbered risen som anvist på pakken.**2 Hjertesalat:** Kutt endene av hjertesalaten. Skyll salatbladene i kaldt vann, og legg dem på et fat.**3 Eplesalsa:** Skyll og kutt eplet i små terninger. Skyll og finhakk korianderen. Bland epleterningene sammen med korianderen i en serveringsskål, og vend inn saft fra halve limen og litt salt og pepper.**4 Soyawokket kjøttdeig:** Skrell og kutt sjalottløken i skiver. 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. Ha i løken, hakk opp kjøttdeigen med en stekespatte, og stek videre i 3–4 minutter. Tilsett woksausen, og kok opp.**5 Til servering:** Kutt resten av limen i båter. Fyll salatbladene med risen, kjøttet, eplesalsaen og peanøttene, og server limebåtene ved siden av. Vel bekomme!**Tips fra kokken:** Ikke server nøtter til barn under tre år, da de lett kan sette nøtter i halsen.