



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Vegetarschnitzler med jasminris, lettsyltede grønnsaker, teriyakisaus og koriander

### Jasminris

125 g jasminris  
1 pakke  
edamamebønner

### Lettsyltede grønnsaker

1 stk gulrot  
½ stk agurk  
½ stk rødløk  
½ stk lime  
1 ts sukker

### Vegetarschnitzler

240 g vegetarschnitzler

### Til servering

½ stk lime  
1 bunt koriander  
½ pakke teriyakisaus  
½ pakke chilimajones

salt  
pepper  
olje

- Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Kok edamamebønnene de siste 2–3 minuttene av koketiden.
- Lettsyltede grønnsaker:** Skrell gulroten, og skyll agurken. Kutt agurken og gulroten i lange bånd med en potetskreller eller mandolin. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver.
- Lettsyltede grønnsaker, fortsettelse:** Bland 1 ts sukker og saften fra den halve limen i en serveringsskål. Vend inn løken, og la løken trekke i laken til resten av retten er klar. Vend inn agurken og gulroten rett før servering, og smak til med salt og pepper.
- Vegetarschnitzler:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek schnitzlene i omtrent 4 minutter på hver side, til de er sprø og gjennomvarme (se tips). Skjær schnitzlene i skiver før servering.
- Servering:** Kutt resten av limen i båter. Skyll korianderen. Fyll dype skåler med risen, de lettsyltede grønnsakene, edamamebønnene, korianderen og schnitzlene. Topp med teriyakisausen, og server chilimajonesen og limebåtene til retten.

**Tips fra kokken:** Du kan også steke vegetarschnitzlene i ovnen på 200 grader i omtrent 10 minutter, eller til de er gjennomvarme og paneringen er sprø.