



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetarschnitzler med jasminris, lettsyltede grønnsaker, teriyakisaus og koriander

Jasminris

135 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 potetsskreller 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.