



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Rice bowl med hoisinstekt kjøttdeig, syltet rødløk og grønne erter, servert med chilimajones og peanøtter

## Syltet rødløk

1 stk rødløk

🏠 2 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik

🏠 2 ss sukker

🏠 3 ss vann

## Jasminris

135 g jasminris

## Grønnsaker

1 pakke vårløk

2 stk gulrøtter

½ bunt koriander

## Hoisinstekt kjøttdeig

300 g kjøttdeig av storfe og svin med linser

1 pakke hoisinsaus

½-1 pakke sesam- og chilisaus

## Servering

1 stk lime

1 pakke grønne erter

1 pakke hakkede

peanøtter

½ pakke chilimajones

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- Syltet rødløk:** Del løken i to på langs, skrell den, og kutt hver halvdel i tynne skiver. Kok opp 2 ss eddik, 2 ss sukker og 3 ss vann i en liten kjele. Ha løken i en skål, hell over den varme laken, og la løken trekke i laken frem til servering. Vend litt på løken underveis.
- Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- Grønnsaker:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Skrell og grovriv gulrøttene på et rivjern. Skyll og grovhakk koriander.
- Hoisinstekt kjøttdeig:** 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. Tilsett hoisinsausen og ønsket mengde av sesam- og chilisausen, bland godt, og la det småkoke i omtrent 2 minutter. Vend inn vårløken helt til slutt, og smak til med salt og pepper ved behov.
- Servering:** Kutt limen i båter. Fyll fire dype skåler med risen og det hoisinstekte kjøttet. Topp med gulrøttene, ertene, koriander, den syltede rødløken og peanøttene. Server chilimajonesen og limebåtene til retten.

**Tips fra kokken:** Vær forsiktig med å servere nøtter til barn under 3 år, da de lett kan settes i halsen.