



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Steambuns med teriyakiglasert sopp og friske grønnsaker servert med krydret ris og skjørost

Krydret ris

½ pakke jasmiris
½-1 pakke persillade
🏠 1 ts smør

Teriyakiglasert sopp

100 g aromasopp
½ stk rødløk
1 stk hvitløksfedd
½ stk chili
½-1 pakke teriyakisaus
½ stk lime
½-1 pakke sesamfrø
🏠 1 ts sukker

Grønnsaker

1 stk gulrot
½ stk agurk

Steambuns

1 pakke steamed buns
🏠 4 dl vann

Topping

½ stk lime
1 bunt koriander
½ stk chili
1 pakke skjørost
½-1 pakke chilimajones
🏠 olje
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- Krydret ris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Hell vannet av den ferdigkokte risen, og la den dampe godt fra seg.
- Teriyakiglasert sopp:** Børst soppen fri for eventuelle jordrester, og kutt dem i skiver. Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skyll og finhakk hele chilien. Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i omtrent 4 minutter, til den slipper væske og er lett gyllen. Vend inn løken, hvitløken, halvparten av chilien og 1 ts sukker, og stek videre i 2 minutter. Ha over teriyakisausen, kok opp, og la det småkoke på lav varme i 5 minutter. Skyll limen, og smak til med saften fra halvparten. Strø sesamfrøene over rett før servering.
- Grønnsaker:** Skrell gulroten og skyll agurken. Kutt grønnsakene i tynne strimler og ha dem i en serveringsskål.
- Steambuns:** Kok opp 3-4 dl vann i en kjele, og legg i en sil som er dekket med litt bakepapir. Vannet skal ikke nå opp til silen. Legg bunsene i silen, og damp dem under lokk i omtrent 5 minutter (se tips). Gjør dette i flere omganger, eller legg litt bakepapir mellom lagene, og fyll silen helt opp.
- Krydret ris, fortsettelse:** Ha den ferdigkokte risen i en skål, og vend inn persilladen og 1 ts smør.
- Topping:** Kutt resten av limen i båter. Skyll og grovhakk korianderen. Fyll bunsene med den glaserte soppen og grønnsakene, og topp med korianderen og resten av chilien. Smuldre skjørosten over, og server risen, chilimajonesen og limebåtene til retten.

Tips fra kokken: Stek gjerne de ferdigdampede bunsene i en stekepanne med litt olje, for et mer crispy resultat. Tilpass bruken av chilien etter eget ønske.