



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjertesalat fylt med soyawokket svin-, storfe- og linsedeig, syltet rødløk, tomat- og mangosalsa

Hjertesalat

1 stk hjertesalat

Syltet rødløk

1 stk rødløk

½ stk lime

🏠 2 ts sukker

Tomat- og mangosalsa

1 stk tomat

½-1 stk mango

½ bunt koriander

½ stk lime

Soyawokket kjøttdeig

300 g kjøttdeig av storfe og svin med linsler

1 pakke kinesisk wok- og dippsaus

Tilbehør

½ pakke chilimajones

1 pakke hakkede peanøtter

🏠 salt

🏠 olje

🏠 pepper

1 Hjertesalat: Kutt endene av hjertesalaten. Skyll salatbladene i kaldt vann, og legg dem på et fat.

2 Syltet rødløk: Skrell og kutt løken i to på langs, og så i tynne skiver. Bland sammen løken, saften fra halve limen og 2 ts sukker i en serveringsskål.

3 Tomat- og mangosalsa: Skyll tomaten. Skrell mangoen, og kutt mangoen og tomaten i små terninger. Skyll og finhakk korianderen. Bland tomat- og mangoterningene sammen med korianderen i en serveringsskål, og smak til med saft fra resten av limen, litt salt og pepper.

4 Soyawokket kjøttdeig: 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. Hakk opp kjøttdeigen med en stekespatte, tilsett woksausen, og stek videre i 3-4 minutter.

5 Servering: Fyll hjertesalatbladene med kjøttdeigen, chilimajonesen, rødløken, tomat- og mangosalsaen og peanøttene.

Tips fra kokken: Unngå å servere nøtter til barn under tre år, da de lett kan settes i halsen.