



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rice bowl med hoisinstekt kjøttdeig, vårløk, lettsyltet agurk, chilimajones og peanøtter

Jasminris

135 g jasminris

Lettsyltet agurk

1 stk agurk

½ bit ingefær

🏠 2 ss sukker

🏠 3 ss vann

🏠 2 ss eplesider-,
rødvins- eller
hvitvinseddik

Grønnsaker

1 pakke vårløk

1 stk gulrot

½ stk lime

Hoisinstekt kjøttdeig

½–1 stk hvitløksfedd

1 pakke sesam- og
chilisaus

1 pakke hoisinsaus

½ bit ingefær

300 g kjøttdeig av
storfe og svin med
linser

Tilbehør

1 pakke hakkede

peanøtter

½ pakke chilimajones

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Tilbered risen som anvist på pakken.

2 **Lettsyltet agurk:** Skyll og kutt agurken i to på langs. Skrap ut de myke frøene med en skje, dette skal ikke brukes. Kutt de to halvdelene i tynne skiver og ha dem i en skål. Kok opp 2 ss eddik, 2 ss sukker og 3 ss vann i en liten kjele. Skrell og finriv ingefæren, og ha omtrent 1 ts i laken. Hell laken over agurkskivene, og la agurkskivene trekke frem til servering.

3 **Grønnsaker:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Skrell og kutt gulroten i tynne strimler, eller riv den på den grove siden av et rivjern. Skyll og kutt limen i båter.

4 **Hoisinblanding:** Skrell og finhakk hvitløken. Rør sammen sesam- og chilisausen og hoisinsausen i en skål, og ha i hvitløken og resten av ingefæren fra punkt 2.

5 **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 får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den i 2–4 minutter, til den er gjennomstekt. Hell over hoisinblandingen, og la det småkoke i omtrent 2 minutter. Vend inn halvparten av vårløken, og rør godt sammen. Smak til med salt og pepper.

6 Fyll dype skåler med risen og hoisinkjøttet. Topp med resten av vårløken, gulroten, den syltede agurken og peanøttene. Server chilimajonesen og limebåtene til retten.

Tips fra kokken: Er du glad i koriander, passer det godt som topping på bowlen.