



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Thaisalat med hoisinglasert svinefilet, peanøtter og fullkornsris

Ris

135 g fullkornsris

Hoisinglasert svinefilet

300 g filetstykk av svin

½-1 pakke hoisinsaus

Thaisalat

½-1 stk rødløk

½-1 stk rød paprika

1 stk hjertesalat

½-1 pakke ponzusaus

½-1 stk lime

½-1 pakke srirachasaus

Topping

1 bunt koriander

1 pakke peanøtter

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2 **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

3 **Hoisinglasert svinefilet:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på alle sider, til det er gyllent. Ha kjøttet over i en ildfast form, og pensle det med hoisinsausen. Stek kjøttet midt i ovnen i omtrent 12 minutter, eller til det er gjennomstekt, men fortsatt saftig (se tips).

4 **Thaisalat:** Skrell og kutt løken i tynne strimler. Skyll paprikaen og salaten. Kutt paprikaen i tynne strimler, og salaten i grove strimler. Ha ponzusausen og saften fra limen i en stor bolle, og smak til med srirachasausen. Vend inn løken, paprikaen og salaten.

5 **Topping:** Skyll, tørk og grovhakk koriander.

6 **Servering:** Kutt kjøttet i skiver. Fordel salaten på tallerkener, og topp med kjøttet. Dryss over koriander og peanøttene, og server risen ved siden av.

Tips fra kokken: Bruk et steketermometer, og stek kjøttet til det har 65 grader kjernetemperatur. La kjøttet hvile i 5 minutter før servering. Eller skjær kjøttet i strimler før steking for å spare tid. På den måten setter du også mer smak på kjøttet.