



Billedet kan afvige noget fra opskriften

Xiu mai: Vietnamesiske svinekødboller i tomatsauce med lime-syltet agurk, koriander og bænespirer

Ris

135 g basmatiris

Lime-syltet agurk

½ stk lime
1 stk skoleagurk
1 tsk sukker ^b

Tomatsauce

½ stk skalotteløg
1 fed hvidløg
½ stk ingefær
½ dåse hakkede tomater
½ spsk fiskesauce
¼ pose chiliflager
½ dl vand ^b
½ tsk sukker ^b

Xiu mai

½ pk koriander, frisk
½ fed hvidløg
½ pose rasp
1 spsk fiskesauce
300 g hakket gris & kalv
¼ pose chiliflager
½ dl vand ^b

Servering

½ pk bænespirer
½ pk koriander, frisk

Det skal du have

olie ^b
salt ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Lime-syltet agurk:** Riv limeskal fint og pres saften ned i en skål. Tilsæt sukker og lidt salt. Skær lange skiver af agurken med en kartoffel/tyndskræller eller på mandolin og bland dem i skålen. Lad det trække indtil servering. Rør rundt af og til.
3. **Tomatsauce:** Pil og hak skalotteløg og hvidløg fint. Skræl og riv ingefær. Varm lidt olie op i en gryde og svits løg, hvidløg og ingefær ca. 2 min. Tilsæt hakkede tomater, fiskesauce, vand, sukker, lidt salt og chiliflager efter smag. Lad det simre i ca. 5 min.
4. **Xiu mai:** Skyl og hak alt koriander og kom halvdelen i en skål. Pil og pres hvidløg i og tilsæt rasp, vand, fiskesauce, hakket svinekød og chiliflager (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Bland grundigt og form til ca. 5 kødboller pr. person med en teske. Varm lidt olie op til høj varme i en stegegryde og brun kødbollerne hele vejen rundt ca. 3 min. i alt. Skru ned for varmen og hæld tomatsaucen over. Lad det simre under låg ca. 6 min. til kødbollerne er gennemstegte.
5. **Servering:** Skyl bænespirerne. Servér sammen med Xiu mai, lime-syltet agurk og ris. Drys resten af koriander over.