



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mager svinekam og svart rissalat med mais, tomat, koriander og hvitløksdressing

Svart rissalat

1 pakke svart ris
1 stk lime
2 stk tomater
1 stk rød chili
½ bunt koriander
½–1 stk rødløk
1 pakke mais
½ ss olivenolje ^B

Svinekam

300 g mager svinekam i skiver

Til servering

½–1 pakke hvitløksdressing
½ bunt koriander

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Svart rissalat:** Tilbered risen som anvist på pakken. Skyll limen, tomatene, chilien og korianderen. Skrell rødløken og hell laken av maisen. Finriv skallet (kun det grønne) av limen på et rivjern. Kutt tomatene i terninger, grovhakk korianderen, finhakk rødløken og kutt chilien i tynne ringer. Ha limeskallet, saften fra halve limen, ½ ss olivenolje og litt salt og pepper i en salatbolle.
- 2. Svinekam:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side, eller til det er gyllent og gjennomstekt. Krydre med litt salt og pepper, og la kjøttet hvile i et par minutter før det skjæres i skiver.
- 3. Svart rissalat, fortsettelse:** Vend inn tomaten, rødløken, maisen, ønsket mengde av chilien og halvparten av korianderen i salatbollen med limemarinaden (se tips). Sil vannet av den ferdigkokte risen, og la den dampe seg tørr i kjelen. Vend risen inn med grønnsakene i salatbollen rett før servering, og smak eventuelt til med mer salt og pepper.
- 4. Til servering:** Kutt resten av limen i båter. Ha rissalaten på tallerkener, og topp med svineskivene og resten av korianderen. Server hvitløksdressing og limebåtene til retten.



TIPS!

Man kan også lage en salat med grønnsakene uten å blande dem med risen, eller servere alt hver for seg om man ønsker det.