



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Frisk thaisalat med ris, oksekød, krydderurter og peanuts

Det skal du bruge

135 g basmatiris
300 g hakket oksekød
½ pose soja/ingefærsauce
½ stk rødløg
½ pk koriander, frisk
½ pk mynte, frisk
1 stk tomat
1 stk skoleagurk
½ stk lime
½ fed hvidløg
⅓ pose chiliflager
1 pose sojasauce
½ pose hakkede peanuts

Det skal du selv have

sukker ^b
olie ^b
peber ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Oksekød:** Varm lidt olie op til høj varme på en stor stegepande. Kom kødet på i ét stykke og brun i ca. 1 min. på hver side, så det får stegeskorpe. Del det fra hinanden og steg til det er gennemstegt. Tilsæt soja/ingefærsauce og krydr med lidt peber.
3. **Salat:** Pil rødløg og skyl koriander, mynte, tomat og agurk. Hak koriander og mynte inkl. stilkene groft. Skær tomat i både og agurk og rødløg i tynde skiver. Bland alle grøntsagerne sammen i en serveringsskål.
4. **Dressing:** Skyl lime og riv skallen fint på et rivejern. Kom det i en skål og pres saften over. Pil og hak hvidløg fint og bland i skålen sammern med ½ spsk sukker og 1 tsk olie. Smag til med ønsket mængde chiliflager og soja og evt. mere sukker.
5. **Anretning:** Bland salat, kød, ris og dressing i en stor skål eller fordel ingrediensene til salaten i portionsskåle efter eget ønske. Top med peanuts og servér.