



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Krebinetter og asiatisk salat med nuoc dressing og ris

Det skal du bruge

135 g basmatiris
300 g hakket gris & kalv
½ pose panering med cornflakes
½ stk lime
1 fed hvidløg
1 spsk fiskesauce
1 spsk hvidvinseddike
1 stk skalotteløg
2 stk gulerødder
1 stk skoleagurk
½ pk koriander, frisk
1 spsk sojasauce

Det skal du selv have

smør ^b
sukker ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Krebinetter:** Krydr kødet med salt og peber og del det, så der er en portion til hver. Ælt hver del sammen til én kugle og form dem til en bøf ca. 2 cm høj. Varm en pande op med en god sjat olie. Kom panering i en tallerken, vend kødet i og pres dem let. Sørg for det dækker det hele. Steg dem ved middlehøj varme i ca. 5 min. på hver side. Tag dem af panden og sæt til side. Gem panden.
- 3. Nuoc dressing:** Riv limeskallen fint ned i en stor skål. Pil hvidløg og pres ned i skålen. Bland det med fiskesauce, hvidvinseddike, ½ spsk sukker, lidt salt og peber. Skær resten limefrugten i både.
- 4. Asiatisk salat:** Pil skalotteløg og skær i skiver. Skræl gulerod og riv groft. Læg agurken på et skærebræt og bank den med hånden i hele længden, så den går let i stykker. Skær i skrå skiver på ca. 1 cm. Hak koriander groft. Kom det hele i skålen og bland det godt sammen med dressing.
- 5. Soja-smør:** Varm panden op igen. Kom 1 spsk smør på og lad det brune. Sluk for varmen, når smøret er bruset af. Tilsæt soja og ½ spsk vand og rør rundt.
- 6. Servering:** Kom soja-smørret over krebinetterne og spis med ris, asiatisk salat og limebåde til.