



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Teriyakistekte plantebaserte chunks med ris, agurk, chilimajones og peanøtter

## Ris

135 g jasminris

## Grønnsaker

½ stk agurk  
1 pakke vårløk  
1 stk gulrot  
1 stk lime

## Teriyakistekte chunks

280 g plantebaserte chunks  
1 pakke teriyakisaus

## Servering

1 bunt koriander  
1 pakke hakkede peanøtter  
½ pakke chilimajones

olje <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
2. **Grønnsaker:** Skyll og kutt agurken i to på langs, og deretter i tynne skiver. Skyll og kutt vårløken i tynne ringer. Skrell og kutt gulroten i tynne strimler, eller riv den på den grove siden av et rivjern. Kutt limen i båter.
3. **Teriyakistekte chunks:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek de plantebaserte chunksene under omrøring i omtrent 4 minutter, eller til de er gjennomvarme. Vend inn teriyakisausen, og kok opp. Vend inn halvparten av vårløken, og smak til med litt pepper.
4. **Servering:** Skyll og grovhakk korianderen. Fordel risen i dype skåler. Legg chunksene, resten av vårløken, gulrøttene, agurken og nøttene i seksjoner over risen. Topp med koriander og chilimajonesen, og server limebåtene til retten.



## TIPS!

Mariner agurkskivene i limesaft og litt salt for ekstra smak.