



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rice bowl med hoisinstekt kjøttdeig, løk, lettsyltet agurk, chilimajones og peanøtter

Jasminris

135 g jasminris

Lettsyltet agurk

1 stk agurk

½ bit ingefær

2 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B

2 ss sukker ^B

3 ss vann ^B

Grønnsaker

½ stk rødløk

1 stk gulrot

½-1 stk lime

Hoisinstekt kjøttdeig

½-1 pakke sesam- og chilisau

½-1 pakke hoisinsau

½ bit ingefær

275 g kjøttdeig

½ stk rødløk

Tilbehør

½-1 pakke hakkede

peanøtter

½ pakke chilimajones

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Lettsyltet agurk:** Skyll og kutt agurken i to på langs. Skrap ut de myke frøene med en skje, dette skal ikke brukes. Kutt de to halvdelene i tynne skiver og ha dem i en skål. Kok opp 2 ss eddik, 2 ss sukker og 3 ss vann i en liten kjele. Skrell og finriv ingefæren, og ha omtrent 1 ts i laken. Hell laken over agurkskivene, og la agurkskivene trekke frem til servering.

3. **Grønnsaker:** Skrell og finhakk løken. Skrell og kutt gulroten i tynne strimler, eller riv den på den grove siden av et rivjern. Skyll og kutt limen i båter.

4. **Hoisinblanding:** Rør sammen sesam- og chilisauzen og hoisinsauzen i en skål, og ha i resten av ingefæren fra punkt 2.

5. **Hoisinstekt kjøttdeig:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, til den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, tilsett resten av løken og stek kjøttdeigen i 2-4 minutter, til den er gjennomstekt. Hell over hoisinblandingen, og la det småkoke i omtrent 2 minutter. Smak til med pepper.

6. **Tilbehør:** Fyll dype skåler med risen og hoisinkjøttet. Topp med resten av løken, gulroten, den syltede agurken og peanøttene. Server chilimajonesen og limebåtene til retten.



TIPS!

Er du glad i koriander, passer det godt som topping på bowlen.