



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Salatwraps med sojaglaseret svinekød og radiser

## Det skal du bruge

135 g basmatiris  
½ stk ingefær  
½ stk løg  
300 g hakket gris & kalv  
¾ spsk sojasauce  
1 pose radiser  
½+½ stk lime  
½ dl yoghurt naturel  
¼ pose røget chili  
1 stk hjertesalat  
½ pk koriander, frisk  
1 pose cashewnødder

## Det skal du selv have

olivenolie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Kødfyld:** Skræl ingefær og riv det. Pil løg og skær det i skiver. Varm en stegepande op med lidt olie. Steg kødet ved høj varme 1-2 min. og del det imens fra hinanden. Tilsæt løg og ingefær og steg videre 3-4 min. Tilsæt soja og lad det koge helt ind. Smag til med salt og peber.
3. **Marinerede radiser:** Skyl radiser og skær dem i tynde skiver. Pres saften af ½ lime op i en skål og bland med 1 spsk olivenolie. Tilsæt radiserne og lidt salt, vend rundt og lad dem marinere indtil resten er færdig.
4. **Chilidressing:** Rør yoghurt og røget chili sammen.
5. **Tilbehør:** Skær bunden af salaten og skyl den grundigt. Brug gerne en salatslynge til at tørre den eller lad det dryppe af i en sigte/dørslag. Hak koriander og cashewnødder groft. Skær resten af limen i både.
6. **Servering:** Fyld salatbladene med ris og kød. Top med radiser, cashewnødder og hakket koriander. Servér resten af risene til med chilidressing og limebåde.