



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjertesalatblader med soyawokket svinekjøttdeig, eplesalsa og peanøtter

Ris

135 g jasminris

Hjertesalat

1 stk hjertesalat

Eplesalsa

1 stk grønt eple
½ bunt koriander
½ stk lime

Soyawokket kjøttdeig

1 stk sjalottløk
275 g kjøttdeig av svin
1 pakke soya- og ingefærsaus

Til servering

½ stk lime
1 pakke hakkede peanøtter

salt ^B
olje ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered ris som anvist på pakken.
- 2. Hjertesalat:** Kutt enden av hjertesalaten. Skyll salatbladene i kaldt vann, og legg dem på et fat.
- 3. Eplesalsa:** Skyll og kutt eplet i små terninger. Skyll og finhakk koriander. Bland epleterningene sammen med koriander i en serveringsskål, og vend inn saften fra halve limen, litt salt og pepper.
- 4. Soyawokket kjøttdeig:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at det dannes en stekeskorpe. Ha i løken, hakk opp kjøttdeigen med en stekespatte, og stek videre i 3-4 minutter. Tilsett soya- og ingefærsaus, og kok opp.
- 5. Til servering:** Kutt resten av limen i båter. Fyll salatbladene med ris, kjøttet, eplesalsaen og peanøttene, og server limebåtene ved siden av.



TIPS!

Ikke server nøtter til barn under tre år, da de lett kan sette nøtter i halsen. Man kan også kutte hjertesalaten i strimler, blande alt sammen i en bolle, og servere retten som en salat.