



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Frisk thaisalat med ris, oksekød, krydderurter og peanuts

### Det skal du bruge

135 g jasminris  
300 g hakket oksekød  
½ pose soja/ingefærsauce  
½ stk rødløg  
½ pk koriander, frisk  
½ pk mynte, frisk  
1 stk tomat  
1 stk skoleagurk  
½ stk lime  
½ fed hvidløg  
⅓ pose chiliflager  
1 pose sojasauce  
½ pose hakkede peanuts

### Det skal du selv have

sukker <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Oksekød:** Varm lidt olie op til høj varme på en stor stegepande. Kom kødet på i ét stykke og brun i ca. 1 min. på hver side, så det får stegeskorpe. Del det fra hinanden og steg til det er gennemstegt. Tilsæt soja/ingefærsauce og krydr med lidt peber.
- 3. Salat:** Pil rødløg og skyl koriander, mynte, tomat og agurk. Hak koriander og mynte inkl. stilkene groft. Skær tomat i både og agurk og rødløg i tynde skiver. Bland alle grøntsagerne sammen i en serveringsskål.
- 4. Dressing:** Skyl lime og riv skallen fint på et rivejern. Kom det i en skål og pres saften over. Pil og hak hvidløg fint og bland i skålen sammern med ½ spsk sukker og 1 tsk olie. Smag til med ønsket mængde chiliflager og soja og evt. mere sukker.
- 5. Anretning:** Bland salat, kød, ris og dressing i en stor skål eller fordel ingrediensene til salaten i portionsskåle efter eget ønske. Top med peanuts og servér.