



Billedet kan afvige noget fra opskriften

# Xiu mai: Vietnamesiske svinekødboller i tomatsauce med lime-syltet agurk, koriander og bønnespirer

## Ris

135 g jasmiris

## Lime-syltet agurk

½ stk lime  
1 stk skoleagurk  
1 tsk sukker <sup>b</sup>

## Tomatsauce

½ stk skalotteløg  
1 fed hvidløg  
½ stk ingefær  
½ dåse hakkede tomater  
½ spsk fiskesauce  
¼ pose chiliflager  
½ dl vand <sup>b</sup>  
½ tsk sukker <sup>b</sup>

## Xiu mai

½ pk koriander, frisk  
½ fed hvidløg  
½ pose rasp  
1 spsk fiskesauce  
300 g hakket gris & kalv  
¼ pose chiliflager  
½ dl vand <sup>b</sup>

## Servering

½ pk bønnespirer  
½ pk koriander, frisk

## Det skal du have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- Lime-syltet agurk:** Riv limeskal fint og pres saften ned i en skål. Tilsæt sukker og lidt salt. Skær lange skiver af agurken med en kartoffel/tyndskræller eller på mandolin og bland dem i skålen. Lad det trække indtil servering. Rør rundt af og til.
- Tomatsauce:** Pil og hak skalotteløg og hvidløg fint. Skræl og riv ingefær. Varm lidt olie op i en gryde og svits løg, hvidløg og ingefær ca. 2 min. Tilsæt hakkede tomater, fiskesauce, vand, sukker, lidt salt og chiliflager efter smag. Lad det simre i ca. 5 min.
- Xiu mai:** Skyl og hak alt koriander og kom halvdelen i en skål. Pil og pres hvidløg i og tilsæt rasp, vand, fiskesauce, hakket svinekød og chiliflager (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Bland grundigt og form til ca. 5 kødboller pr. person med en teske. Varm lidt olie op til høj varme i en stegegryde og brun kødbollerne hele vejen rundt ca. 3 min. i alt. Skru ned for varmen og hæld tomatsaucen over. Lad det simre under låg ca. 6 min. til kødbollerne er gennemstegte.
- Servering:** Skyl bønnespirerne. Servér sammen med Xiu mai, lime-syltet agurk og ris. Drys resten af koriander over.