



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Rice bowl med kvernet storfe, yakinikusaus, hurtigsyltet fennikel og chilimajones

## Jasminris

135 g jasminris

## Hurtigsyltet fennikel og rødløk

½ stk fennikel

½ stk rødløk

½ stk lime

## Kvernet storfe i yakinikusaus

½ pakke finkuttet ingefær,

hvitløk og chili

275 g kjøttdeig

1 pose glutenfri soyasaus

1 ss sukker <sup>B</sup>

⅓ dl vann <sup>B</sup>

## Topping

2 stk gulrøtter

½ stk lime

40 g peanøtter

½ pakke chilimajones

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

2. **Hurtigsyltet fennikel og rødløk:** Skyll fennikelen, og skrell løken. Kutt halve fennikelen og halve løken i syltynne skiver med en skarp kniv, ostehøvel eller en mandolin. Ha skivene i en bolle, og klem over saften fra halve limen. Krydre med salt, pepper og litt sukker, og bland godt.

3. **Yakinikusaus:** Ha ingefærblandingen i en liten kjele med 1 ss sukker, ⅓ dl vann og soyasausen, og kok det hele i 2–3 minutter.

4. **Kvernet storfe i yakinikusaus:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 5–6 minutter, til den er godt brunet. Vend inn yakinikusausen, og varm raskt opp.

5. **Topping:** Skrell og grovriv gulrøttene på et rivjern. Kutt resten av limen i båter. Fordel risen i skåler, og topp med kjøttet, den syltede fennikelen og løken og gulrøttene. Dryss over peanøttene, og server chilimajonesen og limebåtene til retten.

6. Oishī yūshoku!