



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatiske kjøttboller med ris, agurksalat og chilyoghurt

Ris

135 g jasminris

Asiatiske kjøttboller

1 stk lime

1 stk hvitløksfedd

275 g salsicciadeig

½ pakke chiliflak

½ pose glutenfri soyasaus

Chilyoghurt

150 g yoghurt naturell

1 pakke srirachasaus

Agurksalat

½–1 stk agurk

½–1 pakke reddiker

½–1 bunt mynte

75 g Mamma Mia salatblanding

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

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

2. **Asiatiske kjøttboller:** Skyll limen, og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern. Skrell og finhakk hvitløken. Bland sammen salsicciadeigen, limeskallet, hvitløken, halve pakken med chiliflak og soyasausen i en bolle. Form kjøttdeigen til store kjøttboller.

3. **Chilyoghurt:** Ha yoghurten i en skål, og smak til med srirachasausen, salt og pepper.

4. **Agurksalat:** Skyll agurken, reddikene, og mynten. Kutt agurken i terninger, reddikene i tynne skiver, og grovhakk mynten. Ha det hele over i en skål, og bland inn salatblandingen. Smak til med saften fra limen, salt og pepper.

5. **Asiatiske kjøttboller, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 6–8 minutter, til de er gjennomstekte.