



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Rice bowl med teriyakistekt kjøttdeig, lettsyltet agurk, avokado, revne gulrøtter og limeaioli

## Ris

135 g jasminris

## Lettsyltet agurk

½ stk agurk

1 pose hvitvinseddik 15ml

1 ss sukker <sup>B</sup>

3 ss vann <sup>B</sup>

## Grønnsaker

1 stk gulrot

½–1 stk avokado

## Teriyakistekt kjøttdeig

½–1 pakke teriyakisaus

275 g kjøttdeig

## Tilbehør

½ pakke aioli

½ stk lime

½ pakke hakkede peanøtter

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

2. **Lettsyltet agurk:** Skyll og kutt agurken i tynne skiver. Kok opp eddiken, 1 ss sukker og 3 ss vann i en liten kjele. Ta kjelen fra varmen og vend inn agurkskivene. La det hele trekke frem til servering.

3. **Grønnsaker:** Skrell og grovriv gulroten på et rivjern. Del avokadoen i to og fjern steinen. Skrell, og kutt avokadokjøttet i tynne skiver.

4. **Teriyakistekt kjøttdeig:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, til den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den i 2–4 minutter, til den er gjennomstekt. Hell over teriyakisausen, og la det småkoke i omtrent 2 minutter.

5. **Tilbehør:** Ha aiolien i en liten skål og smak til med litt saft fra limen. Kutt resten av limen i båter. Ha peanøttene i en liten skål.

6. **Servering:** Fyll dype skåler med risen og kjøttet, og topp med avokadoen, gulroten, den syltede agurken og nøttene. Server limeaiolien og limebåtene til retten.