



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rice bowl med hoisinstekt kjøttdeig, syltet agurk og peanøtter

Ris

135 g jasminris

Syltet agurk

½–1 stk agurk

½ bit ingefær

1 pose hvitvinseddik 30ml

2 ss sukker ^B

3 ss vann ^B

Grønnsaker

½ pakke vårløk

2 stk gulrøtter

Hoisinstekt kjøttdeig

1 pakke sesam- og chilisaus

1 pakke hoisinsaus

½ bit ingefær

275 g kjøttdeig av svin

Servering

1 stk lime

1 pakke hakkede peanøtter

½–1 pakke chilimajones

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

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

2. **Syltet agurk:** Skyll og kutt agurken i to på langs og deretter i tynne skiver, og ha dem i en skål. Skrell ingefæren, og finriv den på et rivjern. Kok opp eddiken, 2 ss sukker og 3 ss vann i en liten kjele. Ha halvparten av ingefæren i laken, hell den over agurkskivene, og la dem trekke i laken frem til servering.

3. **Grønnsaker:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Skrell og kutt gulrøttene i tynne strimler, eller riv dem på den grove siden av et rivjern.

4. **Hoisiblanding:** Rør sammen sesam- og chilisausen og hoisinsausen i en skål, og ha i resten av ingefæren fra punkt 2.

5. **Hoisinstekt kjøttdeig:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, til den har fått en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den i 2–4 minutter, til den er gjennomstekt. Hell over hoisiblandingen, og la det småkoke i omtrent 2 minutter. Vend inn halvparten av vårløken, og rør godt sammen. Smak til med salt og pepper.

6. **Servering:** Skyll og kutt limen i båter. Fyll 2 dype skåler med risen og det hoisinstekte kjøttet. Topp med grønnsakene, den syltede agurken og peanøttene. Server chilimajonesen og limebåtene til retten.