



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Frisk thaisalat med ris, storfe, ferske urter og peanøtter

Ris

135 g jasminris

Dressing

1 stk lime
1 stk hvitløksfedd
½–1 pakke chiliflak
1 pose glutenfri soyasaus
1 ss sukker ^B

Salat

1 bunt koriander
1 bunt mynte
1 stk tomat
1 stk agurk
1 stk rødløk

Kjøttdeig

275 g kjøttdeig
½–1 pakke soya- og ingefærsaus

Topping

1 pakke peanøtter

olje ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered ris som anvist på pakken.
- 2. Dressing:** Skyll limen. Skrell og finhakk hvitløksfeddet, og ha det i en skål. Finriv skallet (kun det grønne) fra limen på et rivjern, og klem ut saften i skålen med hvitløken. Ha 1 ss sukker i skålen, og pisk det hele godt sammen. Ha i ønsket mengde av chiliflakene, limeskallet og soyasausen. Juster sausen etter eget ønske med mer sukker.
- 3. Salat:** Skyll korianderen, mynten, tomaten og agurken. Skrell rødløken. Grovhakk korianderen og mynten, både stilkene og bladene. Kutt tomaten i båter. Kutt agurken og rødløken i tynne skiver. Ha det hele i en serveringsbolle og bland det godt sammen.
- 4. Kjøttdeig:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Tilsett soya- og ingefærsausen, og krydre med litt pepper.
- 5. Topping:** Topp salaten med peanøttene, kjøttdeigen og dressingen.

TIPS!

Bland salaten, kjøttet, ris og dressingen i en stor bolle, eller ha ingrediensene til salaten i hver sine skåler, og sett den sammen etter eget ønske.