



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Sprøstekt kjøttdeig med asiatisk salat, peanøtter og ris

## Ris

135 g jasminris

## Sprøstekt kjøttdeig

½ stk rødløk

½–1 pakke finkuttet ingefær,

hvitløk og chili

275 g kjøttdeig

## Salat

½ stk agurk

1 bunt mynte

1 pakke reddiker

1 stk hjertesalat

½ stk rødløk

1 stk lime

½–1 pakke sesamolje

1 ts sukker <sup>B</sup>

## Servering

½–1 pakke peanøtter

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

2. **Sprøstekt kjøttdeig:** Skrell og finhakk halve rødløken. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 2–3 minutter på den ene siden, eller til den har fått en gyllen stekeskorpe. Snu kjøttdeigen, og stek den videre i omtrent 2 minutter til på andre siden. Hakk opp kjøttdeigen i mindre biter, tilsett løken og ingefærblandingen, og stek det hele i 2–3 minutter, til kjøttdeigen er gjennomstekt og lett sprø. Smak til med salt og pepper.

3. **Salat:** Skyll agurken, mynten, reddikene og hjertesalaten. Kutt agurken i skiver på skrå, reddikene i tynne skiver, salaten i tykke strimler og grovhakk myntebladene. Kutt resten av løken i tynne skiver. Pisk sammen saften fra limen, sesamoljen og sukkeret i en bolle, og smak til med litt salt og pepper. Vend inn grønnsakene og mynten i dressingen rett før servering.

4. **Servering:** Ha risen og salaten på tallerkener, og topp med kjøttdeigen og peanøttene.

## TIPS!

Lag kjøttboller: Ha den finhakkede løken i en bolle sammen med ingefærblandingen, kjøttdeigen og litt salt. Kna det hele godt sammen, og form små kjøttboller av deigen.