



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 <sup>B</sup>

## 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 <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen 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, risen og dressingen i en stor bolle, eller ha ingrediensene til salaten i hver sine skåler, og sett den sammen etter eget ønske.