



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

# Xiu mai- Svinekjøttboller i tomatsaus med limesyltet agurk, koriander og bønnespirer

## Ris

135 g jasminris

## Limesyltet agurk

1 stk lime  
½ stk agurk  
2 ts sukker <sup>B</sup>

## Tomatsaus

1 stk sjalottløk  
2 stk hvitløksfedd  
1 bit ingefær  
1 boks hakkede tomater  
½ pakke chiliflak  
1 dl vann <sup>B</sup>  
½ ss sukker <sup>B</sup>

## Xiu mai

1 stk hvitløksfedd  
½ bunt koriander  
½ pakke panko  
275 g svinekjøttdeig  
½ pakke chiliflak  
2 ss melk\* <sup>B</sup>

## Til servering

1 pakke bønnespirer  
½ bunt koriander

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

2. **Limesyltet agurk:** Skyll limen og agurken. Finriv skallet (kun det grønne) fra limen på et rivjern, og ha skallet i en skål sammen med 2 ts sukker, litt salt og saften fra limen. Kutt agurken i lange tynne bånd med en ostehøvel, og vend agurkbåndene i limelaken. La agurken trekke i laken, men vend på den et par ganger før servering.

3. **Tomatsaus:** Skrell og finhakk sjalottløken, all hvitløken og ingefæren. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Fres løken, ingefæren og ⅓ av hvitløken i omtrent 2 minutter. Tilsett de hakkede tomatene, 1 dl vann, ½ ss sukker, litt salt og ønsket mengde av chiliflakene. Gi det hele et oppkok, skru ned varmen, og la sausen småkoke i omtrent 5 minutter. Smak eventuelt til med mer sukker og salt.

4. **Xiu mai:** Skyll korianderen, finhakk halvparten og grovhakk resten. Ha den finhakkede korianderen i en bolle sammen med pankoen, 2 ss melk, resten av hvitløken, kjøttdeigen og ønsket mengde av chiliflakene. Krydre med litt salt og kna deigen godt sammen. Form små kjøttboller av deigen (se tips).

5. **Xiu mai, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene under omrøring i omtrent 3 minutter, til de har en jevn stekeskorpe. Skru ned til lav varme, og hell over tomatsausen. La det hele småkoke under lokk i omtrent 6 minutter, til bollene er gjennomkokte.

6. **Til servering:** Skyll bønnespirene, og topp retten med dem og resten av korianderen.

## TIPS!

Form kjøttbollene med hendene, eller bruk to skjeer. Fukt hendene og skjeene i lunkest vann for smidigere forming av deigen.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allergivenlig alternativ