



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Salatwraps med sojaglaseret svinekød og marinerede radiser

## Ris

135 g jasminris

## Marinerede radiser

½ pose radiser  
½ stk lime  
½ spsk olivenolie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>

## Sojaglaseret svinekød

½ stk løg  
300 g hakket gris & kalv  
½ pose soja/ingefærsauce  
olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

## Salatwraps

½ stk icebergsalat  
½ pk koriander, frisk  
1 pose cashewnødder  
½ stk lime  
1 pose curry/mangodressing

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Forberedelse:** Læs opskriften igennem. Tag alle ingredienserne frem og skyl de grøntsager, der bør skylles.
- 2. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 3. Marinerede radiser:** Skyl radiser og skær dem i tynde skiver. Pres limesaft op i en skål og bland med olivenolie. Tilsæt radiserne og lidt salt, vend rundt og lad dem marinere indtil resten er færdig.
- 4. Sojaglaseret svinekød:** Skær løg i skiver. Varm en stegepande op med lidt olie. Steg kødet ved høj varme 1-2 min. og del det imens fra hinanden. Tilsæt løg og steg videre i 3 min. Tilføj soja/ingefærsauce og lad det koge helt ind. Smag til med salt og peber.
- 5. Salatwraps:** Skær stokken af salaten og lad bladene dryppe af. Hak koriander og cashewnødder groft. Skær resten af limen i både. Fyld salatbladene med ris og kød. Top med radiser, cashewnødder og hakket koriander. Servér resten af risene til med dressing og limebåde.