



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Squash/feta-rösti med thailandsk agurkesalat og ris

Det skal du bruge

1 stk squash
1/2 pk koriander, frisk
1 stk skoleagurk
1/2 stk rødløg
2 spsk hvidvinseddike
1/2 pose ingefær/hvidløg/chili i olie
135 g jasminris
1 pakke feta
2 stk æg
1/2 stk lime
2 1/2 spsk sød chilisaucé
1/2 pose hakkede peanuts

Det skal du selv have

mel* ^b
sukker ^b
salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Skyl og riv squashen på den grove side af et rivejern. Kom det i en sigte og drys med lid salt. Lad squashen stå i nogle min. og pres væden ud med hænderne. Skyl og hak korianderstilkene, gem bladene til topping.
- 2. Thailandsk agurkesalat:** Skyl agurk, flæk på langs og skær i skiver på skrå. Pil og hak rødløg fint. Bland vineddike, 1 spsk sukker og 1/2 tsk salt i en skål til sukkeret er opløst. Vend det med agurk, rødløg og 1 tsk ingefær/hvidløg/chili olie. Sæt agurkesalaten i køleskabet.
- 3. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 4. Squash/salatost-rösti:** Kom feta i en skål og mos med en gaffel. Rør sammen med revet squash, æg, korianderstilk, 1 dl mel, 2 tsk ingefær/hvidløg/chili olie (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) og lidt salt. Form 2 flade rösti pr. person. Varm lidt olie op på en stegepande ved middelvarme og steg rösti i 4-5 min. på hver side. Læg dem på en tallerken og dæk med et viskestykke, så de holder sig varme til servering.
- 5. Tilbehør:** Skær limen i både. Servér squash-rösti med ris, agurkesalat og sød chilisaucé til, top med peanuts og koriander.