



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjertesalatblader med soyawokket svinekjøttdeig, eplesalsa og peanøtter

Ris

135 g jasminris

Hjertesalat

1 stk hjertesalat

Eplesalsa

1 stk grønt eple
1 bunt koriander
½ stk lime

Soyawokket kjøttdeig

1 stk sjalottløk
275 g kjøttdeig av svin
1 pakke soya- og ingefærsaus

Til servering

½ stk lime
1 pakke hakkede peanøtter

🏠 salt

🏠 olje

🏠 pepper

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

2 **Hjertesalat:** Kutt enden av hjertesalaten. Skyll salatbladene i kaldt vann, og legg dem på et fat.

3 **Eplesalsa:** Skyll og kutt eplet i små terninger. Skyll og finhakk koriander. Bland epleterningene sammen med koriander i en serveringsskål, og vend inn saften fra halve limen, litt salt og pepper.

4 **Soyawokket kjøttdeig:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at det dannes en stekeskorpe. Ha i løken, hakk opp kjøttdeigen med en stekespatte, og stek videre i 3–4 minutter. Tilsett soya- og ingefærsausen, og kok opp.

5 **Til servering:** Kutt resten av limen i båter. Fyll salatbladene med ris, kjøttet, eplesalsaen og peanøttene, og server limebåtene ved siden av.

Tips fra kokken: Ikke server nøtter til barn under tre år, da de lett kan sette nøtter i halsen.