

Asiatisk rissalat

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

15-20 minutter

Tilberedelsestid

10-15 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- lidt olie + 1 spsk. smør til stegning
- 4 fed hvidløg
- 200 g basmati ris + vand til kogning
- 4 cm af en frisk ingefær
- 1/2-1 rød chili (alt efter hvor stork det skal være)
- 1 lime
- 1 spsk. sukker
- 3 spsk. sojasauce
- 4 spsk. olivenolie
- 1 mango
- 1 agurk
- 3 gulerødder
- 1 håndfuld frisk koriander og mynte
- 500 g hakket oksekød

Sådan gør du

1. Start med at rive hvidløg – tag 2 fra til ris og gem 2 til marinaden.
2. Opvarm en smule olivenolie og en klat smør i en gryde ved middelhøj varme. Svits 2 af de revne hvidløg i olien i et minuts tid, tilsæt så ris, vand og et nip salt. Kog risene sådan.
3. Imens kan du lave din marinade med de to resterende hvidløg, revet (og skrællet) ingefær, finthakket chili, saften fra limefrugten, sukker, soja og olie
4. Tag en pande frem, kom lidt olie på den og steg oksekødet til det er lysebrunt. Kom så marinaden ved og lad det simre til væsken er næsten fordampet.
5. Klargør dine grøntsager: mango, agurk, friske krydderurter og gulerod. Jeg skar det hele i små stykker.
6. Miks det hele sammen: de hvidløgskogte ris, den krydrede oksekød og grøntsagerne. Hvis du vil, hak også lidt salte peanuts groft og kom over.