

Salatbowls

Opskrift til 3 store bowls

Ingredienser

Kødet

- 400 g hakket kyllingekød / fars
- 2 spsk. soyasauce
- 2 spsk. sesamolie
- 1 stor spsk. brun farin
- en god stump frisk ingefær (4 cm cirka), skrællet og revet
- 2-3 fed hvidløg, skrællet og revet
- 1 spsk. ris vinegar
- 2 spsk. østerssauce

Desuden

- 1,5 dl ris (målt inden kogning)
- 1/2 lilla spidskål
- 3 spsk. kimchi (kan købes i et glas ved konserver i Føtex, Kvickly mm)
- 2 gode håndfulde bønnespirer
- 1,5 avocadoer
- 1 lime
- en god håndfuld frisk koriander
- 1 striml forårsløg
- 3 spsk. salte peanuts
- 3 tsk. chilimayo

Sådan gør du

1. Sæt ris over at koge
2. Bland marinaden til kyllingen sammen
3. Start med at stege kødet uden marinaden i 5 minutters tid, bare så det brunes. Tilsæt så marinaden til panden og steg yderligt i 5-6 minutters tid.
4. Snit spidskål fint
5. Klargør resten, kimchi hakkes groft. Det samme gør jeg med salte peanuts. Avocado skæres ud, lime i både og forårsløg hakkes. Bønnespirer og koriander skylles blot
6. Anret som på billedet og slut med lidt chilimayo samt de hakkede peanuts