

Asiatisk salatbowl

Opskrift til 4-6 personer

Forberedelsestid

1 times tid, måske 2 (trækketid)

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

Marineret kød

- 1 svinemørbrad
- 1/2 dl olie
- 3 spsk. soyasauce
- 1 spsk. brun farin
- 2-3 cm frisk ingefær
- 3 fed hakket hvidløg
- 3 cm frisk chili

Desuden

- Ris
- Mango
- Avocado
- Agurk
- Edamammebønner (pillede - fra frost)
- Salte peanuts
- Lime
- Frisk rød chili
- Persille

Sådan gør du

1. Bland marinaden sammen til kødet ved at komme olie, soya og brun farin i en skål
2. Hak hvidløg, chili og riv ingefær ned i skålen og rør sammen
3. Afpuds mørbraden og skær i skiver af 2 cm, vend den rundt i marinaden og stil på køl - mindst 1 times tid
4. Når din mørbrad har trukket i marinaden skal den grilles eller steges. Vi kom den på grillen og det smagte skønt med grillsmagen. her fik den ca. 15 minutter
5. Kog ris (jeg brugte hvide, så de skulle have små 20 minutter) og klargør grønt. De frosne edamammebønner fik et hurtigt opkog og de salte peanuts hakkede jeg groft.
6. Server det hele i små skåle, så kan folk selv sammensætte sine bowls efter smag og behag