

Salat med fried rice

Opskrift til 2 som hovedret, 4 som tilbehør

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 200 g ris (målt inden kogning)
- 1 tsk. rød karrypaste eller sambal oelek
- 1 god håndfuld edamammebønner (fra frost, pillede)
- 1/2 agurk
- en håndfuld mynte
- en håndfuld persille
- 1 striml forårsløg
- 1 avocado
- 1 håndfuld salte peanuts

Teriyakidressing

- 3 spsk. sesamolie
- 1 spsk. teriyaki
- 1 spsk. soya
- 1 spsk. lys sirup
- 2 spsk. limesaft
- en stump frisk ingefær, 2*3 cm
- 1 fed hvidløg

Sådan gør du

1. Start med at koge dine ris
2. Imens kan du blande dressingen sammen i en skål, ingefær og hvidløg skrælles og rives.
3. Kom edamammebønner i en skål og hæld kogende vand over, så de tør op. Kasser så vandet.
4. Når risene er kogte, skal de steges på en pande i lidt olie. Kom også karrypaste ved og vend det rundt i 10 minutters tid ved ret høj varme, så det får lidt lækker stegeskorpe.
5. Skyl også grønt og snit det i passende størrelser.
6. Anret salaten med stegte ris, agurk, urter, edamammebønner, forårsløg og avocado.
7. Hæld dressingen over og top med salte peanuts.