

Salatwraps

Opskrift til 2 personer

Samlet tid

30 minutter i alt

Ingredienser

- savoykål, 4-6 blade
- 1 dl ris (målt inden det koges)
- 4-5 stykker stegeflæsk
- lidt af en mango
- 4 spsk. kimchi
- 1/2 frisk chili
- en god håndfuld friske krydderurter, f.eks. basilikum eller koriander
- 2-3 spsk. chilimayo i alt

Marinade til kødet

- 1,5 spsk. teriyaki
- 3 spsk. soyasauce
- 1 spsk. ris vinegar
- 2 spsk. sesamolie
- 1 fed hvidløg
- en lille stump frisk ingefær (2-3 cm)
- 1 spsk. limesaft
- 1,5 spsk. brun farin

Sådan gør du

1. Start med at blande din marinade til kødet sammen i en skål. Ingefær og hvidløg skrælles og rives.
2. Sæt ris over at koge. Start med at skylle dem godt, så vandet du heller fra ikke længere er hvidt.
3. Skær dit kød i små strimler og steg det godt sprødt. Hæld det ovenskydende fedt fra. Kom så marinaden ned til det stegte kød og giv det lige 5 minutter ekstra, så det er vendt helt i marinaden og også har fået lidt varme med marinaden på.
4. Skyl dine kålblade og dup dem tørre, gør resten af fyldet klar.
5. Kom nu lidt ris i dit kålblad + lidt kød. Kom mango, frisk chili, urter og lidt dressing i og nyd med det samme. De kan også anrettes med forårsløg, avocado, agurk, salte peanuts eller hvad du ellers foretrækker