

Rissalat med mørbrad



Til 2 personer

Jeg foretrækker salaten kold, men den kan også spises varm. Og du har måske lyst at bruge andre grøntsager, end jeg har nævnt – det kan fint bruges.

2 dl ris
1 dl Ærter
1 dl Majs
4 forårsløg
½ Bouillon terning
2 spsk syltede hvidløg
1-2 spsk Sesamfrø
Krydderier (eks. timian, koriander, lime blade)

½ mørbrad (eller andet kød)

Lage til mørbrad:

½ dl soja
1/4 dl olie
1 fed presset hvidløg
Kværnet peber

Dressing til rissalaten:

1½ spsk olie
1 spsk citronsaft
2 tsk honning
Salt og peber

Jeg startede med at lave en lage til mørbraden, og lod den trække i et par timer – det gør den altid ekstra lækker.

Derefter kogte jeg risene med ½ halv bouillonterning og lod dem afkøle.

Imens lavede jeg dressing til salaten - og jeg hakkede forårsløg, ristede sesamfrøene på en tør pande og hakkede krydderier.

Da risene var kolde, blandede jeg det hele sammen og rørte til sidst dressingen i.

Mørbraden blev skåret i lidt tykke skiver og stegt ca. 5 minutter på hver side. *Jeg er altid varsom med ikke at stege dem tørre!*

Man kan også grille mørbraden eller stege skiverne på spyd.

Det var i hvert fald en dejlig ret, der smagte godt.

Velbekomme !

<https://ullerup.org/opskrifter/>