

Oppskrift

Asiatisk ytrefilet med mangosalat



Denne retten er laget med Gilde rett i ovnen ytrefilet.

1

Forvarm ovnen

Forvarm ovnen til 200 grader varmluft. Dra filmen av skålen.

2

Sett kjøttet i ovnen

Sett skålen midt i ovnen og stek i 12 min. Ta ut skålen og la kjøttet hvile i ca. 5 min.

3

Mens kjøttet står i ovnen

Skjær rødløk i tynne skiver. Skrell mangoen og del den i terninger. Fres rødløk og mango raskt. Tilsett revet ingefær og dryss koriander over.

4

Server

Server med ris til.

Ingredienser

Du trenger

Gilde ytrefilet av svin	1 pk (Skivet)
Rødløk	1 stk
Mango	1 stk
Finrevet ingefær	1 ss
Koriander	2 klyper
Ris	2 stk (Boil on bag)

Allergener

