

# BBQ minikøller med lime-marineret rissalat og sesamstegte tang-chips

4 Portioner

20 stk. Minikøller – BBQ-krydderi

3 dl. sorte ris (eller alm. ris)  
100 g frisk spinat  
2 avocado  
2 peberfrugter, gerne forskellige farver  
1 mango  
2 små rødløg  
1 limefrugt  
1 spsk. frisk revet ingefær  
1 spsk. fishsauce  
1 tsk. brun farin (eller mørk rørsukker)  
1 tsk. hakket frisk rød chili  
1 spsk. sesamolie  
2 ark noritang (sushi tang-plader)  
1-2 spsk. sesam olie  
½-1 tsk. tørrede chiliflager  
2 spsk. sesamfrø  
Salt

Tilbered minikøller efter anvisning på emballagen.

Kog risene efter anvisning på emballagen og lad dem køle af. Skær spinat i strimler og avocado, peberfrugt, mango og rødløg i tern. Bland alle grøntsagerne med risene.

Pres limefrugten og rør limesaft med revet ingefær, fishsauce, brun farin, chili og sesamolie, hæld marinaden over rissalaten og rør godt rundt.

Pensl noritangen på begge sider med sesamolie, og klip dem i 2 cm. brede strimler og del strimlerne et par gange på den lange led. Læg dem på en rist, drys med chiliflager, sesamfrø og salt, og bag dem 8-10 minutter ved 200°C. Lad dem køle af, de bliver sprøde ved afkøling. Server BBQ minikøller med rissalat og sprøde tang-chips.

