



## FORRET

### Røget mørbrad m. mango/ris salat

Ingredienser:	Antal personer: 4
Ca.300 gr. Røget mørbrad	
1 stk. Mango moden	
½ stk. Agurk	
1 stk. Snack peber	
1 ps.. Ris	
½ stk. Appelsin saften (ca. 3 spsk.)	
1 spsk. Kokosmel	
2 stk. Æg hårdkogte	
4 stk. Tomater cherry	
2 spsk. Olie	
Bredbladet persille	
½ bdt. Purløg (evt. brøndkarse)	
Salt og peber	

**Fremgangsmåde:** Kog de vilde ris efter anvisningen på posen. Lad dem køle af. Skær mørbraden i helt tynde skiver, del æggene og tomater i ¼ på langs. Skræl mangoen og skær frugtkødet i små tern. Skrab kernerne ud af agurken og peberen, skær i små tern. Snit purløg fint. Rør mango, agurk, peber, purløg, de kolde kogte ris og kokosmel sammen med olie, appelsinsaft, smag til med lidt salt og peber. Fordel salaten på 4 tallerkner, pynt med æg, persilleblade og tomater, fordel mørbradskiverne ovenpå.