

## Edelgrisstrimler med chili og peanøttsmør

4 PORSJONER

2 pk Gilde Edelgris Strimler

8-12 trespyd

5 ss grovt peanøttsmør

50 g peanøtter

1-2 ts sambal olek (knust rød chili)

4 ss soyasaus

Fersk koriander

Jasminris med erter

Vend kjøttet inn i peanøttsmør, sambal olek og soyasaus. Tre det så på spyd. Kok ris etter pakkens anvisning, bland inn fryste erter før servering. Stek kjøttet i panne på høy varme noen minutter.

Anrett med ris, koriander og hele peanøtter



## Krydrede Biffstrimler

4 PORSJONER

2 pk Gilde Krydrede biffstrimler

1 rød paprika, i strimler

1/2 grønn squash, i biter

1/2 gul squash, i biter

3 ss stekeolje

4 stk tomat

50 g pinjekjerner

150 g vasket assortert salat (ruccola, frisée, etc.)

4 stk skiver grillet brød, salt og pepper

Kutt grønnsakene i biter, stek i olje, og smak til med salt og pepper. Stek så kjøttet på høy varme til det får en fin stekeskorpe. Bland sammen kjøtt og grønnsaker. Tilsett ristede pinjekjerner og tomater. Anrett med salat og grillet brød.



## Biffstrimler i pita

4 PORSJONER

2 pk Gilde Biffstrimler

2 ss soyasaus

2 ts brunt sukker

3 fedd hvitløk, finhakket

30 g fersk ingefær, finhakket

1 stk rød chili, finhakket

80 g aspargesbønner,

1 stk brokkoli i små buketter

4 stk pitabrød

1 bunt fersk koriander

1 beger matyoghurt

Saft fra 1 lime, salt og pepper

Mariner kjøttet i soyasaus, brunt sukker, hvitløk, chili og ingefær. La det stå og trekke i 10 minutter. Stek det i en meget varm panne med olje, pass på så det ikke koker men steker. Vend inn brokkoli og aspargesbønner. Varm pitabrødene i ovn eller i en stekepanne. Bland sammen yoghurt, limesaft og finsnittet koriander, smak til med salt og pepper. Anrett det hele i pitabrød.



## Spennende spyd av kjøttdeig

4 PORSJONER

1 pk Gilde Kjøttdeig

1 stk finkuttet sjalottløk, 2 fedd finkuttet hvitløk,

1/2 rød finkuttet chili, 1 liten bunt fersk koriander,

8 sataystick/spyd, salt og pepper, smør

150 g snarkokt cous cous, litt frisk persille,

100 g fetaost, 4 stk tomater, 3 ss tomatjuice

Bland kjøttdeig med sjalottløk, chili og hvitløk. Ha i litt salt og pepper, samt litt finkuttet fersk koriander. Lag avlange kaker og stek de på middels varme i smør. Tre de så på spyd før servering. Cous cous kokes etter pakkens anvisning. Bland inn litt tomatjuice, fetaost i terninger, biter av tomat og evt. litt ferske urter. Smak til med salt og pepper. Anrett sammen med spydene.



## Wok'n Roll

Gilde har gjort det enkelt å rocke opp middagen. Rett i Wok'en er ferdig marinert kjøtt, som etter en rask runde sammen med litt grønnsaker i wok-panne eller vanlig panne, skaper skikkelig trøkk rundt middagsbordet. Varier med tre ulike eksotiske smaker, to med svinekjøtt og en med storfe.

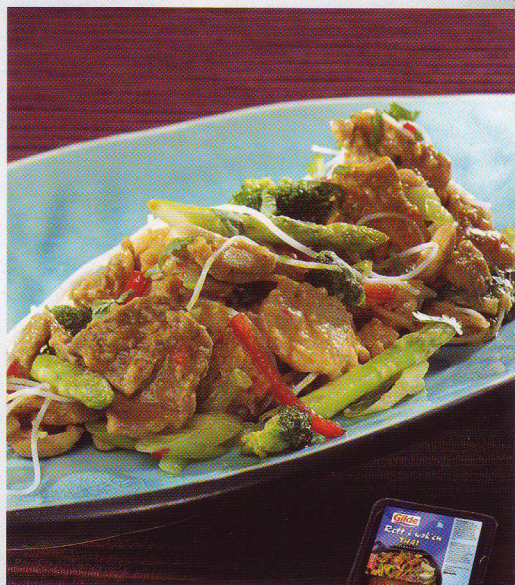


## Teryaki wok med nudler, shitakesopp og sesamfrø

4 PORSJONER

- 2 pk Gilde Rett i Wok'en Teryaki
- 2 ss soyasaus
- 1 ss stekeolje (rapsolje)
- 100 g shitakesopp
- 2 bunter vårløk
- 2 fedd hvitløk
- 1-2 ts sesamfrø
- 200-300 g eggnudler

Kok nudlene som anvist på pakken. Varm opp wokpannen skikkelig og tilsett oljen, ha i kjøttet og brune det. Tilsett shitakesopp og hakket hvitløk og stek videre. Tilsett så vårløk til slutt sammen med de kokte nudlene. Strø over litt sesamfrø før servering.



## Thai wok med chili, peanøtter og fersk ingefær

4 PORSJONER

- 2 pk Gilde Rett i Wok'en Thai
- 60 g peanøtter
- 2 bunter vårløk
- 1 stk rød chili, finkuttet
- 40 g fersk ingefær, finkuttet
- 1/2 kinakål
- 200 g risnudler, kokte
- 1 stk brokkoli i små buketter
- 1 pk asparges
- 1/2 rød paprika i strimler

Stek kjøttet i en varm wokpanne med litt olje 3-4 min. Tilsett grønnsakene og stek sammen med kjøttet til de er møre. Vend inn peanøtter og kokte risnudler før servering.



## Bombay wok med kokosmelk, cashewnøtter og østens koriander

4 PORSJONER

- 2 pk Gilde Rett i Wok'en Bombay
- 90 g cashewnøtter
- 1 liten boks kokosmelk (ca. 1,5 dl)
- 80 g fryst spinat
- 1 stk rød chili, finkuttet
- 40 g fersk kuttet ingefær
- 2 fedd hvitløk, finkuttet
- 1 liten bunt fersk koriander
- 4 Nanbrød

Ha kjøttet i en god og varm wokpanne, sammen med ingefær, chili og hvitløk og litt olje. Brune det hele godt. Tilsett kokosmelk og fryst spinat. La det koke inn. Vend inn cashewnøtter og fersk koriander før servering. Server gjerne basmatiris til denne retten.