



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Lime- och ingefärswokad fläskfärs med mynta och sojadipp

Sallad

Romansallad ½ st
Gurka ½ st
Rädisor 1 förp
Mynta 20 g

Sojadipp

Ingefära ¼ bit
Limeskal
Matyoghurt 1 dl
Japansk soja 1 msk

Lime- och ingefärswokad fläskfärs

Rödlök ½ st
Morot 1 st
Ingefära ¼ bit
Lime 1 st
Fläskfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Japansk soja 2 msk
Fisksås 1 msk
● Socker 2 ½ tsk
Chili flakes 1 krm

Till servering

Jasminris 135 g
Chili flakes

Att ha hemma ●
Olja, Salt, Socker

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Hacka rödlök. Skala och halvera morot på längden, skär sedan i tunna sneda skivor. Skala och finriv all ingefära. Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet.
3. **Sallad:** Skär romansallad i mindre bitar, ca 2x2 cm. Tärna gurka. Kvarra rädisor. Grovhacka mynta. Lägg allt i en salladsskål, spara gärna lite mynta till servering.
4. **Sojadipp:** Lägg matyoghurt i en liten skål. Blanda med japansk soja, limeskal och hälften av den rivna ingefäran.
5. **Lime- och ingefärswokad fläskfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärs ca 5 min. Tillsätt pressad vitlök, lök och morot. Fräs ytterligare ca 3 min. Tillsätt resten av den rivna ingefära, japansk soja, fisksås, socker och chili flakes (efter egen smak). Låt allt koka ihop till önskad konsistens. Smaka av med pressad limesaft och lite salt.
6. Toppa woken med mynta och chili flakes (valfritt). Servera med sallad, jasminris och sojadipp.