



Notera att ingredienser kan avvika från receptet.

Xiu mai - Vietnamesiska fläskfärsbullar i tomatsås med limepicklad gurka, koriander och böngroddar

Limepicklad gurka

Lime 1 st

● Salt 2 krm

● Socker ½ msk

Snackgurka 1 st

Tomatsås

Vitlök 1 klyfta

Ingefära 1 bit

Krossade tomater 1 förp

Fisksås 1 msk

● Socker 1 tsk

Chili flakes 2 krm

Xiu mai

Koriander 10 g

Fisksås 1 msk

● Vatten 1 msk

Vitlök 1 klyfta

Chili flakes 1 krm

Fläskfärs 250 g

Till servering

Jasminris 135 g

Böngroddar 1 förp

Koriander 10 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Limepicklad gurka:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv skalet och pressa saften från lime och lägg i en bunke. Blanda ner socker och salt. Skiva långa skivor av snackgurka med en osthyvel eller mandolin och blanda ner i bunken. Låt stå till servering. Rör om då och då.

3. **Tomatsås:** Skala och finhacka vitlök och ingefära. Värm upp lite olja i en kastrull och fräs vitlök och ingefära ca 2 min. Tillsätt krossade tomater, fisksås, socker och chili flakes. Sjud ca 5 min.

4. **Xiu mai:** Hacka koriander och lägg i en bunke. Tillsätt fisksås, vatten, pressad vitlök, chili flakes och fläskfärs. Blanda väl och forma till ca 10 st köttbullar. Hetta upp lite olja i en stekgryta och bryn köttbullarna runtom, ca 3 min. Sänk värmen och häll över tomatsåsen. Sjud köttbullarna under lock ca 6 min, tills de är helt genomstekta.

5. Skölj böngroddar och grovhacka koriander. Servera till fläskfärsbullar, tomatsås, limepicklad gurka och jasminris.