



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Thaifärs i salladsblad med chilimajonnäs och koriander

### Thaifärs

Rödlök 1 st  
 Hackad ingefära, vitlök  
 och chili 1 förp  
 Nötfärs 250 g  
 Lime 1 st  
 Fisksås 2 msk  
 ● Socker 1 tsk

### Till servering

Jasminris 135 g  
 Romansallad ½ st  
 Snackgurka 1 st  
 Chilimajonnäs ½ förp  
 Koriander 10 g

### Att ha hemma ●

Socker

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Thaifärs:** Strimla rödlök. Hetta upp hackad ingefära, vitlök och chili i en stekpanna. Stek lök och nötfärs ca 5 min, tills färsen är frasig och helt genomstekt.
3. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Tillsätt rivet limeskal, pressad saft från halva limen, fisksås och socker till stekpannan. Blanda ordentligt. Smaka av med lite salt.
4. **Till servering:** Plocka blad från romansallad. Skär snackgurka i små tärningar. Klyfta resten av limen.
5. Fyll romanblad med jasminris, thaifärs, gurka, chilimajonnäs och koriander. Servera med limeklyfta.