



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chinese pork i salladsblad med limecrème, koriander och sesamfrön

Till servering

Jasminris 135 g
Isbergssallad 1 st
Koriander 20 g
Sesamfrön 1 förp

Sötsyrlig rödlök

Rödlök 2 st
● Socker 2 tsk
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
● Salt ½ krm

Limecrème

Lime 1 st
Crème fraiche 1 dl
● Salt ½ krm

Chinese pork

Fläskkotlett 300 g
Majsstärkelse 1 påse
Riven ingefära 1 förp
Vitlök 3 klyftor
Chili flakes 1 förp
● Socker 2 tsk
Japansk soja 2 msk
● Vatten 2 msk

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Sötsyrlig rödlök:** Skär rödlök i tunna skivor och lägg i en skål. Blanda med socker, vitvinsvinäger och salt. Låt stå till servering.
3. **Till servering:** Plocka salladsblad från isbergssalladen och lägg på ett serveringsfat tillsammans med koriander. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg i en skål.
4. **Limecrème:** Skölj limen i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Blanda crème fraiche med limeskal och salt i en liten skål. Klyfta den använda limen och lägg i en skål till servering.
5. **Chinese pork:** Skär fläskkotlett i tunna strimlor. Lägg på en tallrik och blanda med majsstärkelse.
6. Hetta upp lite olja i en wok eller stekpanna. Fräs fläskkotlett ca 4 min, tills köttet är frasigt. Lägg över på ett fat. Låt woken stå och tillsätt riven ingefära, pressad vitlök och chili flakes. Låt fräsa ca 1 min. Blanda ner socker, japansk soja och vatten. Sjud ca 2 min. Lägg ner det stekta köttet i såsen och koka ihop ytterligare ca 2 min.
7. Fyll salladsbladen med chinese pork, sötsyrlig rödlök, koriander och limecrème. Strö över lite sesamfrön och servera med ris och limeklyfta.