



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Limekryddade färsbiffar med asiatisk potatissallad, koriander och sesamfrön

Asiatisk potatissallad

Potatis 400 g
 Snackgurka 1 st
 Rödlök 1 st
 ● Socker 2 tsk
 Japansk soja 2 msk
 Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
 ● Olja ½ msk
 Vitlök 1 klyfta
 Pak choy 1 st
 Koriander 20 g
 Chili flakes
 Sesamfrön 1 förp

Limekryddade färsbiffar

Ströbröd ½ förp
 ● Vatten ½ dl
 Japansk soja ⅓ förp
 ● Salt 1 krm
 Chili flakes 1 krm
 Vitlök 1 klyfta
 Lime 1 st
 Blandfärs 250 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

- Potatissallad:** Dela potatis i mindre bitar och koka mjuka i lättsaltat vatten.
- Skiva snackgurka och rödlök tunt. Lägg gurkan och löken i en salladsskål. Blanda ner socker, japansk soja, vitvinsvinäger, neutral olja och pressad vitlök. Låt stå och marinera tills potatisen är klar. Rör om ibland.
- Limekryddade färsbiffar:** Lägg ströbröd i en bunke och blanda ner vatten, japansk soja, salt, chili flakes och pressad vitlök.
- Tvätta lime i ljummet vatten och finriv skalet. Klyfta limen till servering. Blanda ner limeskal och blandfärs i bunken. Forma till 6 små färsbiffar. Stek ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta.
- Potatissallad:** Häll av potatisen. Strimla pak choy och grovhacka koriander. Blanda ner allt försiktigt i salladsskålen med grönsaker. Smaka av med salt, nymald svartpeppar och chili flakes. Toppa med sesamfrön.
- Servera limekryddade färsbiffar med asiatisk potatissallad och limeklyfta.

TIPS! Rosta gärna sesamfröna i en torr, het stekpanna tills de får en gyllene färg.