



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk burrito med fläskfärs, mango och koriander

Morotssallad

Ingefära ½ bit
Morot 1 st
Lime ½ st
Koriander 20 g

Färs

Bananschalottenlök 1 st
Ingefära ½ bit
Fläskfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Lime ½ st
Japansk soja 2 msk
● Socker ½ msk
Chili flakes 1 krm
● Salt 1 krm

Tillbehör

Jasminris 75 g
Mango 1 st
Tortillabröd 4 st
Mixsallad 30 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Finhacka bananschalottenlök. Skala och finriv all ingefära. Skala och grov riv morot. Tärna mango. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Halvera limen.
3. **Morotssallad:** Lägg riven morot i en bunke. Blanda med koriander, limeskal, pressad limesaft och riven ingefära. Smaka av med lite salt.
4. **Färs:** Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna. Fräs fläskfärs ca 5 min. Tillsätt den hackade löken, resten av den rivna ingefäran och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 3 min. Blanda ner pressad saft från resten av limen, japansk soja, socker, chili flakes och salt. Fräs ytterligare ca 2 min. Smaka av med lite salt.
5. Blanda ner det kokta jasminriset i stekpannan med färsen. Lägg upp blandningen i en skål. Torka ur stekpannan.
6. Värm tortillabröd någon sekund per sida i den använda stekpannan. Fyll varma tortillabröd med asiatisk färs, morotssallad, mango och mixsallad. Rulla ihop till rullar och ät direkt!