



Asiatiska färsbollar med misodressad gurksallad och jasminris

Ris

Jasminris 135 g

Asiatiska färsbollar

Asiatisk färs 250 g
Sesamfrön 1 förp
Soja- och ingefärssås 1 förp

● Vatten 1 dl
Salladslök 1 knippe

Misodressad gurksallad

Majonnäs ½ dl
Miso 1 förp
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
Gurka 1 st
Böngroddar ½ förp

Att ha hemma ●

Olja, Vatten

1. Ris: Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Asiatiska färsbollar: Rulla asiatisk färs till ca 6 bollar per portion. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek färsbollarna ca 3 min. Blanda ner sesamfrön, soja- och ingefärssås och vatten. Sjud ca 4 min, tills de är helt genomstekta.

3. Misodressad gurksallad: Blanda ihop majonnäs, miso och vitvinsvinäger i en salladsskål. Skiva gurka. Blanda ner gurka och böngroddar i salladsskålen.

4. Skiva salladslök och blanda ner i stekpannan med asiatiska färsbollar. Servera med jasminris och misodressad gurksallad.

Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden