



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Teriyakistekt fläskfärs med päronsallad och mynta

### Päronsallad

Vitkål 300 g  
Päron 1 st  
Japansk soja 1 msk  
Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse  
● Salt 2 krm  
Chili flakes 2 krm  
Mynta 10 g

### Fläskfärs

Rödlök 1 st  
Röd chili ½ st  
Fläskfärs 250 g  
Vitlök 1 klyfta  
Teriyakisås ½ förp  
Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse

### Tillbehör

Jasminris 135 g  
Teriyakisås ½ förp  
Mynta 10 g

### Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Päronsallad:** Strimla vitkål och päron. Lägg allt i en skål. Blanda med japansk soja, vitvinsvinäger, salt och chili flakes (efter egen smak). Grovhacka all mynta, lägg undan hälften till servering.
3. **Fläskfärs:** Hacka rödlök och röd chili. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärs på hög värme ca 5 min. Tillsätt rödlök, röd chili (efter önskad styrka, se tips!), pressad vitlök, teriyakisås och vitvinsvinäger. Fräs ytterligare ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt.
4. Blanda päronsalladen med hälften av myntan. Servera teriyakistekt fläskfärs med päronsallad, jasminris och en klick teriyakisås. Toppa med resten av myntan.

**TIPS!** Tänk på att färsk chili kan variera i styrka! Kärna ur chilin för mindre hetta.