



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Vietnamesisk sallad med knapperstekt fläskfärs, mynta, selleri och chili

## Dressing

Röd chili 1 st  
Lime 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
● Socker 1 msk  
Japansk soja ½ förp

## Sallad

Selleristjälk 2 st  
Bananschalottenlök 1 st  
Morot 2 st  
Mynta 20 g

## Knapperstekt fläskfärs

Fläskfärs 250 g  
Vitlök 1 klyfta  
Malen ingefära 1 tsk  
Japansk soja ½ förp

## Tillbehör

Jasminris 135 g

## Att ha hemma ●

Olja, Socker

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Dressing:** Finstrimla röd chili (se tips). Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg allt i en skål och blanda med pressad saft från limen, pressad vitlök, socker och japansk soja.
3. **Sallad:** Skiva stjälkselleri så tunt som möjligt. Finstrimla bananschalottenlök. Hyvla tunna remsor av morötter med en potatisskalare. Plocka bladen från myntan. Lägg allt i en skål och blanda med hälften av dressingen.
4. **Knapperstekt fläskfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärsen fräsigt, ca 5 min. Tillsätt pressad vitlök, malen ingefära och japansk soja, fräs ytterligare ca 1 min.
5. Lägg upp ris i 2 tallrikar. Toppa med sallad och knapperstekt färs. Servera med resten av dressingen.

**TIPS!** För en mildare dressing - ta bort kärnor och kärnhus på chilin!