



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Sesam- och sojastekt fläskfärs med asiatisk pak choy- och gurksallad

### Pak choy- & gurksallad

Gurka 1 st  
Lime 1 st  
● Socker 2 tsk  
● Salt ½ tsk  
Chili flakes ½ förp  
Vitlök 2 klyftor  
● Olja 1 tsk  
Riven ingefära ½ förp  
Pak choy 1 st

### Sesam- & sojastekt fläskfärs

Riven ingefära ½ förp  
● Vatten 1 dl  
Japansk soja ½ förp  
Majsstärkelse 1 tsk  
Fläskfärs 250 g  
Sesamfrön 1 msk  
Vitlök 1 klyfta

### Till servering

Jasminris 135 g  
Chili flakes

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Pak choy- och gurksallad:** Dela gurka på längden och skär i cm-tjocka skivor på snedden, lägg i en salladsskål. Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet och pressa saften från limen över gurkan.
3. Blanda ner socker, salt, nymald svartpeppar, chili flakes efter smak, pressad vitlök, neutral olja och riven ingefära. Finstrimla pak choy och blanda ner i skålen.
4. **Sesam- och sojastekt fläskfärs:** Lägg riven ingefära och vatten i en liten skål, rör ner japansk soja och majsstärkelse. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och fräs fläskfärs ca 3 min. Tillsätt sesamfrön och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 1 min. Rör ner sojablandningen och koka ca 1 min.
5. Servera sesam- och sojastekt fläskfärs med jasminris och pak choy- och gurksallad. Toppa med lite extra chili flakes.