



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Pankostekta färsbiffar med sesam- och korianderdressing och asiatisk gurksallad

## Jasminris

Jasminris 135 g

## Sesam- och korianderdressing

Röd chili ½ - 1 st  
Koriander 10 g  
Malen ingefära ½ tsk  
Vitlök 1 klyfta  
Sesamfrön 1 förp  
● Socker ½ msk  
● Olja ½ msk  
Tomatpuré 1 msk  
Japansk soja 1 msk  
● Vitvinsvinäger\* ½ msk  
● Vatten 1 msk

## Pankostekta färsbiffar

Lime, zest 1 st  
● Mjök 2 msk  
Ströbröd 2 msk  
Malen ingefära ½ tsk  
● Salt 3 krm  
Blandfärs 250 g  
Panko

## Asiatisk gurksallad

Morot 1 st  
Snackgurka 1 st  
Lime, saft 1 st  
Koriander 10 g  
Japansk soja 1 tsk

## Att ha hemma ●

Mjök, Olja, Salt, Socker, Vatten, Vitvinsvinäger\*

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Sesam- och korianderdressing:** Finhacka röd chili och koriander. Lägg chili, koriander, malen ingefära, pressad vitlök, sesamfrön, socker, neutral olja, tomatpuré, japansk soja, vitvinsvinäger och vatten i en mixerbunke. Mixa allt med stavmixer till en krämig dressing.
4. **Pankostekta färsbiffar:** Tvätta limen och finriv det yttersta skalet. Blanda ihop mjök, ströbröd, malen ingefära, limezest, salt och blandfärs i en bunke. Forma färsen till 2 biffar. Lägg panko på en tallrik. Vänd färsbiffarna i panko och stek dem frasiga i en stekpanna med neutral olja, ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i mitten av ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta.
5. **Asiatisk gurksallad:** Skala och finstrimla morot. Strimla gurka. Lägg allt i en skål och blanda med pressad lime och japansk soja. Grovhacka koriander och strö över salladen.
6. Servera pankostekta färsbiffar med jasminris, sesam- och korianderdressing och asiatisk gurksallad.