



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Vietnamesisk sallad med knaperstekt fläskfärs, mynta, chili och löskokt ägg

## Tillbehör

Jasminris 135 g  
Ägg 2 st

## Dressing

Röd chili ½-1 st  
Lime 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
● Socker 1 msk  
Japansk soja 2 msk

## Sallad

Blekselleri 100 g  
Morot 1 st  
Gurka 1 st  
Mynta 20 g

## Knaperstekt fläskfärs

Fläskfärs 250 g  
Vitlök 2 klyftor  
Malen ingefära 1 tsk  
Japansk soja 1 msk

## Att ha hemma ●

Olja, Socker

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. Koka upp vatten i en liten kastrull. Koka ägg ca 6 min. Häll av och spola kallt.
3. **Dressing:** Finstrimla röd chili (se tips). Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Pressa ur saften i en skål och blanda med limeskal, chili, pressad vitlök, socker och japansk soja.
4. **Sallad:** Skiva selleri tunt. Hyvla tunna remsor av moroten och gurkan med en potatisskalare. Plocka bladen från myntan. Lägg allt i en skål och blanda med hälften av dressingen.
5. **Knaperstekt fläskfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärs frasig, ca 6 min. Tillsätt pressad vitlök, malen ingefära och japansk soja, fräs ytterligare 1 min.
6. Skala och halvera ägget. Lägg upp ris i två djupa tallrikar. Toppa med sallad, knaperstekt fläskfärs och löskokt ägg. Servera med resten av dressingen.

**TIPS!** Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!