



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Thailändsk sallad med tunnskuret fläsk, koriander, mynta och sötsyrlig lime- och chilidressing

Till servering

Jasminris 135 g

Lime- och chilidressing

Röd chili ½-1 st

Vitlök 1 klyfta

● Socker 1 msk

Fisksås 1 msk

Lime 1 st

Thailändsk sallad

Rödlök 1 st

Selleristjälk 2 st

Gurka 1 st

Tomat 1 st

Koriander 20 g

Mynta 20 g

Fläskkotlett 300 g

● Salt 2 krm

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen. (se tips!)

2. **Lime- och chilidressing:** Finhacka röd chili och lägg i en skål. Blanda ner pressad vitlök, socker, fisksås och pressad limesaft.

3. **Thailändsk sallad:** Finstrimla rödlök och skär stjälkselleri i tunna skivor. Skär tomat i små klyftor. Halvera gurka på längden och skrapa bort kärnhuset. Skär sedan gurkan i cm-tjocka skivor. Grovhacka koriander och mynta. Lägg allt i en rymlig bunke eller på ett stort salladsfat.

4. **Thailändsk sallad:** Hetta upp rikligt med olja i en stekpanna. Stek tunnskuret fläsk ca 6 min, tills det fått fin stekyta. Krydda med salt. Blanda det stekta köttet och lime- och chilidressing med grönsakerna på fatet.

5. Servera salladen tillsammans med jasminris.

TIPS! För extra crunch och thaikänsla - ta ca 2 msk av okokt jasminris och rosta gyllenbrun i en stekpanna. Mortla sedan sönder det rostade riset till ett strössel. Blanda ner i salladen innan servering!