



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Thailändsk sallad med jasminris, nötfärs, färska örter och jordnötter

Dressing

Lime 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Chili flakes ½-1 tsk
 ● Socker 1 msk
 Japansk soja 1 förp

Sallad

Koriander 20 g
 Mynta 20 g
 Tomat 1 st
 Snackgurka 1 st

Köttfärs

Nötfärs 250 g
 Soja- och ingefärssås 1 förp

Till servering

Jasminris 135 g
 Hackade jordnötter 40 g

Att ha hemma ●

Olja, Socker, Svartpeppar

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Dressing:** Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet. Finhacka vitlök. Pressa limesaft i en skål och blanda ner limeskal, vitlök, chili flakes (efter egen smak), socker och japansk soja. Smaka eventuellt av med mer socker.
3. **Sallad:** Grovhacka koriander och mynta. Skär tomat i små klyftor. Skär snackgurka i tunna skivor (gärna på mandolin). Lägg allt i en salladskål (se tips!).
4. **Köttfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek nötfärs på hög värme ca 4 min. Krydda med lite svartpeppar och tillsätt soja och ingefärssåsen. Stek ytterligare ca 1 min, tills nötfärsen är helt genomstekt.
5. Blanda salladen med dressing.
6. Servera thailändsk sallad med nykokt jasminris och köttfärs. Toppa med hackade jordnötter.

TIPS! Salladen går lika bra att servera allt var för sig!