



Asiatiske frikadeller med srirachayoghurt og syrlig salat

Det skal du bruge

135 g jasminris
½ stk lime
300 g hakket gris & kalv
1 spsk sojasauce
1 fed hvidløg
1 dl yoghurt naturel
½ pose srirachasauce
½ pk koriander, frisk
1 stk skoleagurk
½ pose radiser
50 g salatblanding

Det skal du selv have

salt ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Frikadellefars:** Skyl limefrugt og riv skallen fint ned i en skål. Bland godt sammen med kødet, sojasauce, 1 spsk vand, presset hvidløg og lidt salt.
3. **Srirachayoghurt:** Bland yoghurt, srirachasauce (efter smag) og lidt salt i en lille skål. For en mildere sauce, brug lidt mindre srirachasauce.
4. **Frikadeller:** Form farsen til frikadeller med en spiseske. Steg dem på en (grill)pande ca. 4 min. på hver side til de er gennemstegte.
5. **Syrlig salat:** Hak koriander groft. Skyl og skær radiser og agurk i skiver. Kom det hele i en skål med salatblandingen og pres lime saft over. Vend rundt og krydr med lidt salt.
6. **Servering:** Servér frikadellerne med syrlig salat, srirachayoghurt og ris.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.