



Notera att ingredienser kan avvika från receptet.

## Xiu mai - Vietnamesiska fläskfärsbullar i tomatsås med limepicklad gurka, koriander och böngroddar

### Limepicklad gurka

Lime 1 st

- Salt 2 krm
  - Socker ½ msk
- Snackgurka 1 st

### Tomatsås

- Vitlök 1 klyfta  
 Ingefära 1 bit  
 Krossade tomater 1 förp  
 Fisksås 1 msk
- Socker 1 tsk
- Chili flakes 2 krm

### Xiu mai

- Koriander 10 g  
 Fisksås 1 msk
- Vatten 1 msk
- Vitlök 1 klyfta  
 Chili flakes 1 krm  
 Fläskfärs 250 g

### Till servering

- Jasminris 135 g  
 Böngroddar 1 förp  
 Koriander 10 g

### Att ha hemma ●

- Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Limepicklad gurka:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv skalet och pressa saften från lime och lägg i en bunke. Blanda ner socker och salt. Skiva långa skivor av snackgurka med en osthyvel eller mandolin och blanda ner i bunken. Låt stå till servering. Rör om då och då.
3. **Tomatsås:** Skala och finhacka vitlök och ingefära. Värm upp lite olja i en kastrull och fräs vitlök och ingefära ca 2 min. Tillsätt krossade tomater, fisksås, socker och chili flakes. Sjud ca 5 min.
4. **Xiu mai:** Hacka koriander och lägg i en bunke. Tillsätt fisksås, vatten, pressad vitlök, chili flakes och fläskfärs. Blanda väl och forma till ca 10 st köttbullar. Hetta upp lite olja i en stekgryta och bryn köttbullarna runtom, ca 3 min. Sänk värmen och häll över tomatsåsen. Sjud köttbullarna under lock ca 6 min, tills de är helt genomstekta.
5. Skölj böngroddar och grovhacka koriander. Servera till fläskfärsbullar, tomatsås, limepicklad gurka och jasminris.