



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Dan dan rice bowl med salladslök och sötsyrliga morötter

### Morotssallad

Morot 2 st  
Lime ½ st  
● Socker ½ tsk

### Dan dan stir fry

Champinjoner 100 g  
Salladslök ½ förp  
Blandfärs 250 g  
Vitlök 2 klyftor  
Kinesisk soja 1 förp  
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse  
● Vatten ½ dl  
Malen ingefära 1 påse  
Srirachasås 1 förp  
● Socker 1 tsk

### Till servering

Jasminris 135 g  
Salladslök ½ förp  
Sesamfrön 1 förp

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Skala och grovriv morötter. Kvarta champinjoner. Skär hälften av salladslöken i stavar. Strimla resten av salladslöken (spara till servering).
3. **Morotssallad:** Blanda pressad limesaft, socker och lite salt i en skål. Vänd ner rivna morötter.
4. **Dan dan stir fry:** Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna. Stek champinjoner på hög värme ca 3 min. Tillsätt blandfärs och stek ytterligare ca 5 min, tills färsen fått ordentligt med färg.
5. Sänk till medelvärme. Rör ner salladslöksstavar, kinesisk soja, malen ingefära, pressad vitlök, srirachasås (efter smak), vitvinsvinäger, vatten, socker och lite salt. Fräs ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt.
6. Servera dan dan stir fry med jasminris och morotssallad. Toppa med strimlad salladslök och sesamfrön (se tips!).

**TIPS!** Rosta gärna sesamfröna i en torr och het stekpanna innan servering!