



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Chili- och vitlöksstekt fläskfärs med sallad och sojayoghurt

### Sojayoghurt

Matyoghurt 150 g  
Japansk soja 1 msk

### LarbfärsChili- och vitlöksstekt fläskfärs

Rödlök 1 st  
Röd paprika 1 st  
Fläskfärs 250 g  
Vitlök 2 klyftor  
Lime 1 st  
Japansk soja 1 msk  
● Socker 1 tsk  
Chili flakes 2 krm

### Till servering

Jasminris 135 g  
Isbergssallad ½ st

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Sojayoghurt:** Blanda matyoghurt med japansk soja i en liten skål.
3. **Chili- och vitlöksstekt fläskfärs:** Skiva rödlök och strimla röd paprika. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet.
4. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek fläskfärs, paprika och pressad vitlök ca 5 min, tills fläskfärsen är frasig och helt genomstekt. Dra stekpannan från värmen.
5. Tillsätt rivet limeskal, pressad saft från halva limen, japansk soja, socker, chili flakes och rödlök till stekpannan. Blanda ordentligt. Smaka av med lite salt och mer chili flakes.
6. Klyfta resten av limen. Plocka bladen från isbergssalladen. Fyll salladsbladen med jasminris, färs och sojayoghurt. Servera med limeklyfta!