



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Thailändsk sallad med tunnskuret fläsk, koriander, mynta och sötsyrlig lime- och chilidressing

**Till servering**  
Jasminris 135 g

**Lime- och chilidressing**  
Röd chili ½-1 st  
Vitlök 1 klyfta  
● Socker 1 msk  
Fisksås 1 msk  
Lime 1 st

**Thailändsk sallad**  
Rödlök 1 st  
Selleristjälk 2 st  
Gurka 1 st  
Tomat 1 st  
Koriander 20 g  
Mynta 20 g  
Fläskkotlett 300 g  
● Salt 2 krm

**Att ha hemma** ●  
Olja, Salt, Socker

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen. (se tips!)
2. **Lime- och chilidressing:** Finhacka röd chili och lägg i en skål. Blanda ner pressad vitlök, socker, fisksås och pressad limesaft.
3. **Thailändsk sallad:** Finstrimla rödlök och skär stjälkselleri i tunna skivor. Skär tomat i små klyftor. Halvera gurka på längden och skrapa bort kärnhuset. Skär sedan gurkan i cm-tjocka skivor. Grovhacka koriander och mynta. Lägg allt i en rymlig bunke eller på ett stort salladsfat.
4. **Thailändsk sallad:** Hetta upp rikligt med olja i en stekpanna. Stek tunnskuret fläsk ca 6 min, tills det fått fin stekyta. Krydda med salt. Blanda det stekta köttet och lime- och chilidressing med grönsakerna på fatet.
5. Servera salladen tillsammans med jasminris.

**TIPS!** För extra crunch och thaikänsla - ta ca 2 msk av okokt jasminris och rosta gyllenbrun i en stekpanna. Mortla sedan sönder det rostade riset till ett strössel. Blanda ner i salladen innan servering!