



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

Fläskfärsbiffar med srirachasås och syrlig sallad

Fläskfärsbiffar

Lime 1 st
 Fläskfärs 250 g
 Japansk soja 1 msk
 ● Vatten 1 msk
 Vitlök 1 klyfta
 ● Salt 1 krm

Srirachasås

Gräddfil 150 g
 Srirachasås ½ förp
 ● Salt ½ krm

Gurksallad

Koriander 20 g
 Snackgurka 1 st
 Rädisor 1 förp
 Mixsallad 50 g
 ● Socker 2 krm

Till servering

Jasminris 135 g

Att ha hemma ●

Salt, Socker, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Fläskfärsbiffar:** Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet, lägg i en bunke. Blanda med fläskfärs, japansk sojasås, vatten, pressad vitlök och salt. Forma till 6 små biffar.
3. **Srirachasås:** Blanda gräddfil, majonnäs, srirachasås och salt i en liten skål. För en mildare sås, ta lite mindre srirachasås.
4. **Gurksallad:** Grovhacka koriander och snackgurka. Skiva rädisor. Lägg allt i en skål. Blanda med mixsallad, pressad saft av den använda limen, socker och lite salt.
5. **Fläskfärsbiffar:** Stek färsbiffarna i en grill- eller stekpanna ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta.
6. Servera nygrillade fläskfärsbiffar med gurksallad, srirachasås och jasminris.