



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Thailändsk sallad med jasminris, nötfärs, färska örter och jordnötter

### Dressing

Lime 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Chili flakes ½-1 tsk  
● Socker 1 msk  
Japansk soja 1 förp

### Sallad

Koriander 20 g  
Mynta 20 g  
Tomat 1 st  
Snackgurka 1 st

### Köttfärs

Nötfärs 250 g  
Soja- och ingefärssås 1 förp

### Till servering

Jasminris 135 g  
Hackade jordnötter 40 g

### Att ha hemma ●

Olja, Socker, Svartpeppar

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Dressing:** Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet. Finhacka vitlök. Pressa limesaft i en skål och blanda ner limeskal, vitlök, chili flakes (efter egen smak), socker och japansk soja. Smaka eventuellt av med mer socker.
3. **Sallad:** Grovhacka koriander och mynta. Skär tomat i små klyftor. Skär snackgurka i tunna skivor (gärna på mandolin). Lägg allt i en salladskål (se tips!).
4. **Köttfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek nötfärs på hög värme ca 4 min. Krydda med lite svartpeppar och tillsätt soja och ingefärssåsen. Stek ytterligare ca 1 min, tills nötfärsen är helt genomstekt.
5. Blanda salladen med dressing.
6. Servera thailändsk sallad med nykokt jasminris och köttfärs. Toppa med hackade jordnötter.

**TIPS!** Salladen går lika bra att servera allt var för sig!