



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

Fläskfärsbiffar med srirachayoghurt och syrlig sallad

Fläskfärsbiffar

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

Srirachayoghurt

Matyoghurt 1 dl
 Srirachasås ½ förp
 ● Salt ½ krm

Gurksallad

Koriander 20 g
 Snackgurka 1 st
 Rädisor 1 förp
 ● 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. **Srirachayoghurt:** Blanda matyoghurt, srirachasås (efter smak) och salt i en liten skål. Smaka er gärna fram till önskad hetta.
4. **Gurksallad:** Grovhacka koriander och snackgurka. Skiva rädisor. Lägg allt i en skål. Blanda med 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, srirachayoghurt och jasminris.