



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Soja- och sesambräserverade färsbiffar med asiatic coleslaw, lime och koriander

Jasminris

Jasminris 135 g

Asiatic coleslaw

Pak choy 1 st

Morot 1 st

Koriander 20 g

Lime 1 st

● Salt 2 krm

Chili flakes 2 krm

Vitlök 1 klyfta

Majonnäs ½ dl

Färsbiffar

Ströbröd ½ förp

● Mjök* ½ dl

● Salt 2 krm

Malen ingefära 1 påse

Nötfärs 250 g

Sesamolja ½ påse

Soja- och sesamsås

Japansk soja 1 förp

● Vatten 2 ½ dl

Sesamolja ½ påse

Vitvinsvinäger 15ml ⅓

påse

Vitlök 1 klyfta

● Socker 2 tsk

Majsstärkelse 2 tsk

Att ha hemma ●

Mjök*, Salt, Socker,

Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Asiatic coleslaw:** Finstrimla pak choy. Skala och grovriv morot. Grovhacka koriander. Lägg allt i en rymlig bunke. Tvätta lime i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Tillsätt limeskal, pressad saft från limen, pressad vitlök, salt, chili flakes och majonnäs till bunken. Blanda ihop ordentligt.

3. **Färsbiffar:** Blanda ströbröd, mjök, salt och malen ingefära i en bunke. Blanda ner nötfärs och forma smeten till 4 biffar.

4. **Soja- och sesamsås:** Blanda ihop japansk soja, vatten, sesamolja, vitvinsvinäger, pressad vitlök, socker och majsstärkelse i en skål.

5. Hetta upp sesamolja i en stekpanna. Fräs biffarna ca 2 min per sida. Tillsätt soja- och sesamsåsen. Låt biffarna bräsa klart i såsen ca 4 min, eller tills de är helt genomstekta.

6. Servera soja- och sesambräserverade färsbiffar med jasminris och asiatic coleslaw.