



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vietnamesisk sallad med knaperstekt fläskfärs, mynta, chili och löskokt ägg

Tillbehör

Jasminris 135 g
Ägg 2 st

Dressing

Röd chili ½-1 st
Lime 1 st
Vitlök 1 klyfta
● Socker 1 msk
Japansk soja 2 msk

Sallad

Blekselleri 100 g
Morot 1 st
Gurka 1 st
Mynta 20 g

Knaperstekt fläskfärs

Fläskfärs 250 g
Vitlök 2 klyftor
Malen ingefära 1 tsk
Japansk soja 1 msk

Att ha hemma ●

Olja, Socker

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. Koka upp vatten i en liten kastrull. Koka ägg ca 6 min. Häll av och spola kallt.
3. **Dressing:** Finstrimla röd chili (se tips). Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Pressa ur saften i en skål och blanda med limeskal, chili, pressad vitlök, socker och japansk soja.
4. **Sallad:** Skiva selleri tunt. Hyvla tunna remsor av moroten och gurkan med en potatisskalare. Plocka bladen från myntan. Lägg allt i en skål och blanda med hälften av dressingen.
5. **Knaperstekt fläskfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärs frasig, ca 6 min. Tillsätt pressad vitlök, malen ingefära och japansk soja, fräs ytterligare 1 min.
6. Skala och halvera ägget. Lägg upp ris i två djupa tallrikar. Toppa med sallad, knaperstekt fläskfärs och löskokt ägg. Servera med resten av dressingen.

TIPS! Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!