



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Asiatisk fläskfärs med syrliga morötter i salladsblad

### Morotssallad

Morot 2 st  
Koriander 10 g  
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse

- Socker ½ tsk

### Frasig fläskfärs

Bananschalottenlök 1 st  
Fläskfärs 250 g  
● Salt 1 krm  
Riven ingefära 1 förp  
Japansk soja 1 msk  
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse

- Socker 1 tsk

### Tillbehör

Jasminris 135 g  
Romansallad ½ st  
Koriander 10 g  
Chili flakes 1 förp

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker

**1. Tillbehör:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

**2. Förberedelser:** Hacka bananschalottenlök. Bryt bladen från romansallad.

**3. Morotssallad:** Skala och grovriv morötter och lägg i en skål. Blanda med koriander, vitvinsvinäger, socker och lite salt.

**4. Frasig fläskfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärs och salt på hög värme ca 6 min, tills färsen är frasig. Sänk till medelvärme. Tillsätt riven ingefära, hackad rödlök, japansk soja, vitvinsvinäger och socker. Fräs ytterligare ca 3 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt.

**5. Fyll romansalladsblad med nykokt jasminris, frasig fläskfärs och morotssallad. Toppa med koriander och chili flakes (efter egen smak).**

**TIPS!** Om någon inte gillar koriander - servera istället allt vid sidan av!