



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vietnamesisk sallad med knapperstekt fläskfärs, mynta, selleri och chili

Dressing

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

Sallad

Selleristjälk 2 st
Bananschalottenlök 1 st
Morot 2 st
Mynta 20 g

Knapperstekt fläskfärs

Fläskfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Malen ingefära 1 tsk
Japansk soja ½ förp

Tillbehör

Jasminris 135 g

Att ha hemma ●

Olja, Socker

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Dressing:** Finstrimla röd chili (se tips). Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg allt i en skål och blanda med pressad saft från limen, pressad vitlök, socker och japansk soja.
3. **Sallad:** Skiva stjälkselleri så tunt som möjligt. Finstrimla bananschalottenlök. Hyvla tunna remsor av morötter med en potatisskalare. Plocka bladen från myntan. Lägg allt i en skål och blanda med hälften av dressingen.
4. **Knapperstekt fläskfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärsen fräsigt, ca 5 min. Tillsätt pressad vitlök, malen ingefära och japansk soja, fräs ytterligare ca 1 min.
5. Lägg upp ris i 2 tallrikar. Toppa med sallad och knapperstekt färs. Servera med resten av dressingen.

TIPS! För en mildare dressing - ta bort kärnor och kärnhus på chilin!