



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Asiatiska färsbollar med misodressad gurksallad och jasminris

### Ris

Jasminris 135 g

### Asiatiska färsbollar

Asiatisk färs 250 g  
Sesamfrön 1 förp  
Soja- och ingefärssås 1 förp

● Vatten 1 dl  
Salladslök 1 knippe

### Misodressad gurksallad

Majonnäs ½ dl  
Miso 1 förp  
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse  
Gurka 1 st  
Böngroddar ½ förp

### Att ha hemma ●

Olja, Vatten

- 1. Ris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Asiatiska färsbollar:** Rulla asiatisk färs till ca 6 bollar per portion. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek färsbollarna ca 3 min. Blanda ner sesamfrön, soja- och ingefärssås och vatten. Sjud ca 4 min, tills de är helt genomstekta.
- 3. Misodressad gurksallad:** Blanda ihop majonnäs, miso och vitvinsvinäger i en salladsskål. Skiva gurka. Blanda ner gurka och böngroddar i salladsskålen.
- 4.** Skiva salladslök och blanda ner i stekpannan med asiatiska färsbollar. Servera med jasminris och misodressad gurksallad.