



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk fläskfärs med ingefära, mynta och nemsås

Morotssallad

Lime 1 st
Morot 2 st

Nemsås

Mynta 10 g
Röd chili ½ st
Vitlök 1 klyfta
● Socker 1 msk
Vitvinsvinäger 15ml 3 påsar
Fisksås ¼ förp

Asiatisk fläskfärs

Salladslök 1 förp
Fläskfärs 250 g
Riven ingefära 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Kinesisk soja 1 förp
● Salt 1 krm

Till servering

Jasminris 135 g
Mynta 10 g
Romansallad ½ st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Morotssallad:** Tvätta lime i ljummet vatten och finriv skalet. Skala och grovriv morötter. Lägg morötter och limeskal i en skål. Blanda med pressad limesaft.
3. **Nemsås:** Finhacka mynta och röd chili. Lägg i en skål och blanda med pressad vitlök, socker, vitvinsvinäger och fisksås.
4. **Asiatisk fläskfärs:** Strimla salladslök grovt.
5. Hetta upp lite olja i en stekpanna. Stek fläskfärs på hög värme ca 5 min. Sänk till medelvärme. Tillsätt riven ingefära, salladslök, pressad vitlök, kinesisk soja och salt. Fräs ytterligare ca 4 min, tills färsen är helt genomstekt.
6. Fyll salladsblad med jasminris, morotssallad och fläskfärs. Ringla över nemsås och toppa med mynta.

TIPS! Tänk på att färsk chili varierar i styrka, smaka dig fram till lagom hetta!