



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatiska salladswraps med chili och jordnötter

Tomat- & chilidressing

Röd chili ½ st
 Tomat 2 st
 Vitlök 1 klyfta
 ● Socker ½ msk
 Japansk soja 1 msk
 Vitvinsvinäger 15ml 1 påse

Asiatisk färs

Japansk soja ½ förp
 ● Vatten 2 msk
 ● Socker ½ msk
 Malen ingefära 1 påse
 Vitlök 1 klyfta
 ● Olja 1 msk
 Vegetarisk färs 1 förp

Tillbehör

Jasminris 135 g
 Romansallad 1 st
 Rödlök ½ st
 Koriander 20 g
 Hackade jordnötter 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Tomat- och chilidressing:** Kärna ur röd chili. Grovhacka chili, tomat och vitlök. Lägg i en mixerbunke och tillsätt socker, japansk soja och vitvinsvinäger. Mixa slätt.
3. **Asiatisk färs:** Blanda japansk soja, vatten, socker, malen ingefära och pressad vitlök i en liten skål. Hetta upp neutral olja i en stekpanna och stek vegetarisk färs ca 4 min, tills den fått fin färg. Tillsätt sojablandningen och stek ytterligare ca 1 min.
4. **Tillbehör:** Plocka bladen från romansallad. Strimla rödlök. Grovhacka koriander.
5. Fyll salladsbladen med jasminris, asiatisk färs, rödlök, koriander och jordnötter. Servera med tomat- och chilidressing!

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