



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskfärsbiffar med sötpotatiskräm och paprika- och korianderris

Sötpotatiskräm

Sötpotatis 1 st
● Bakplåtspapper 1 st
Lime 1 st
Röd chili 1 st

Fläskfärsbiffar

Fläskfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Malen ingefära ½ tsk
● Salt ½ tsk
● Vatten 2 msk

Paprika- och korianderris

Basmatiris 135 g
Spetspaprika 1 förp
Rödlök 1 st
Koriander 20 g
● Salt 1 krm

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja,
Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Sötpotatiskräm:** Halvera sötpotatis och lägg med snittsidan ned på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Baka i mitten av ugnen ca 25 min, tills den är helt mjuk.
3. **Fläskfärsbiffar:** Lägg fläskfärs i en bunke och blanda ner pressad vitlök, malen ingefära, salt, nymald svartpeppar och vatten. Forma till 4 biffar. Hetta upp lite olja i en stekpanna och bryn biffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnsform och tillaga klart i ugnen ca 8 min, tills de är helt genomstekta.
4. **Paprika- och korianderris:** Tärna röd spetspaprika. Finhacka rödlök. Hetta upp lite olja i en stekpanna och fräs paprika och lök ca 2 min. Krydda med salt. Blanda det kokta basmatiriset med grönsakerna. Grovhacka koriander och blanda ner i grönsaksriset vid servering.
5. **Sötpotatiskräm:** Dra av skinnet från sötpotatisen och lägg sötpotatisen i en mixerbunke. Tvätta lime och finriv skalet. Skiva röd chili (se tips!). Lägg limeskal, pressad limesaft och chili i mixerbunken. Mixa slät med stavmixer. Smaka av med salt.
6. Servera fläskfärsbiffar med sötpotatiskräm och paprika- och korianderris.

TIPS! För en mildare smak, ta bort kärnorna i chilin!