



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sojastekt nötfärs i salladblad med lime och sojacrème fraiche

Sojacrème fraiche

Crème fraiche 100 g
Japansk soja 1 msk

Sojastekt nötfärs

Rödlök ½ st
Spetspaprika 1 förp
Nötfärs 250 g
Vitlök 2 klyftor
Lime 1 st
Japansk soja ¾ msk
● Socker 1 tsk
Chili flakes 2 krm

Till servering

Jasminris 135 g
Isbergssallad ½ st

Att ha hemma ●
Olja, Salt, Socker

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Sojacrème fraiche:** Blanda crème fraiche med japansk soja i en liten skål.
3. **Sojastekt nötfärs:** Skiva rödlök och strimla spetspaprika. Hetta upp neutral olja i en stekpanna och stek nötfärs, paprika och pressad vitlök ca 5 min, tills färsen är frasig och helt genomstekt. Dra stekpannan från värmen.
4. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Tillsätt rivet limeskal, pressad saft från halva limen, japansk soja, socker, chili flakes och rödlök till stekpannan. Blanda ordentligt. Smaka eventuellt av med lite salt och mer chili flakes.
5. Klyfta resten av den använda limen. Plocka bladen från isbergssalladen. Fyll salladsbladen med jasminris, färs och sojacrème fraiche. Servera med limeklyfta!