



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Teriyakistekt fläskfärs med päronsallad och mynta

Päronsallad

Vitkål 300 g
Päron 1 st
Japansk soja 1 msk
Vitvinsvinäger 15ml $\frac{1}{4}$ påse
● Salt 2 krm
Chili flakes 2 krm
Mynta 10 g

Fläskfärs

Rödlök 1 st
Röd chili $\frac{1}{2}$ st
Fläskfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Teriyakisås $\frac{1}{2}$ förp
Vitvinsvinäger 15ml $\frac{1}{4}$ påse

Tillbehör

Jasminris 135 g
Teriyakisås $\frac{1}{2}$ förp
Mynta 10 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Päronsallad:** Strimla vitkål och päron. Lägg allt i en skål. Blanda med japansk soja, vitvinsvinäger, salt och chili flakes (efter egen smak). Grovhacka all mynta, lägg undan hälften till servering.
3. **Fläskfärs:** Hacka rödlök och röd chili. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärs på hög värme ca 5 min. Tillsätt rödlök, röd chili (efter önskad styrka, se tips!), pressad vitlök, teriyakisås och vitvinsvinäger. Fräs ytterligare ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt.
4. Blanda päronsalladen med hälften av myntan. Servera teriyakistekt fläskfärs med päronsallad, jasminris och en klick teriyakisås. Toppa med resten av myntan.

TIPS! Tänk på att färsk chili kan variera i styrka! Kärna ur chilin för mindre hetta.