



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk fläskfärs med syrliga morötter i salladsblad

Morotssallad

- Morot 2 st
- Koriander 10 g
- Vitvinsvinäger ½ msk
- Socker ½ tsk

Frasig fläskfärs

- Ingefära ½ bit
- Bananschalottenlök 1 st
- Fläskfärs 250 g
- Salt 1 krm
- Japansk soja 1 msk
- Vitvinsvinäger ½ msk
- Socker 1 tsk

Tillbehör

- Jasminris 135 g
- Romansallad ½ st
- Koriander 10 g
- Chili flakes

Att ha hemma ●

- Olja, Salt, Socker, Vitvinsvinäger

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk). Hacka bananschalottenlök. Bryt bladen från romansallad.
3. **Morotssallad:** Skala och grovriv morötter och lägg i en skål. Blanda med koriander, vitvinsvinäger, socker och lite salt.
4. **Frasig fläskfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärs och salt på hög värme ca 6 min, tills färsen är frasig. Sänk till medelvärme. Tillsätt riven ingefära, hackad rödlök, japansk soja, vitvinsvinäger och socker. Fräs ytterligare ca 3 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt.
5. Fyll romansalladsblad med nykokt jasminris, frasig fläskfärs och morotssallad. Toppa med koriander och chili flakes (efter egen smak).

TIPS! Om någon inte gillar koriander - servera istället allt vid sidan av!