



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskfärsbiffar med sötpotatiskräm och paprika- och korianderris

Fläskfärsbiffar

Fläskfärs 250 g
Malen ingefära ½ tsk
Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Vatten 2 msk
🏠 Neutral olja

Paprika- och korianderris

Basmatiris 125 g
Röd paprika 1 st
Rödlök 1 st
Koriander 20 g
🏠 Neutral olja
🏠 Salt 1 krm

Sötpotatiskräm

Sötpotatis 1 st
Lime 1 st
Röd chili 1 st
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Salt

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelse 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 malen ingefära, salt, nymald svartpeppar, pressad vitlök och vatten. Blanda väl och forma till 4 biffar. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och bryn biffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i ugnen ca 8 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
4. **Paprika- och korianderris:** Tärna röd paprika. Finhacka rödlök. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och fräs paprikan och löken 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. Finriv skalet och pressa saften från limen. Skiva chili. Tänk på att färsk chili kan variera i styrka, använd efter smak (se tips!). Lägg limeskal, 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, skär bort de vita hinnorna och kärnorna i chilen.