



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk fläskfärs med ingefära, mynta och nemsås

Morotssallad

Lime 1 st
Morot 2 st

Nemsås

Mynta 10 g
Röd chili ½ st
Vitlök 1 klyfta
Fisksås 1 ½ msk
🏠 Socker 1 msk
🏠 Vitvinsvinäger 3 msk

Asiatisk fläskfärs

Ingefära 1 bit
Salladslök 1 förp
Fläskfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Kinesisk soja ½ msk
🏠 Neutral olja
🏠 Salt 2 krm

Till servering

Jasminris 125 g
Mynta 10 g
Romansallad ½ st

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Morotssallad:** Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Skala och grovriv morötter. Lägg morötter och limeskal i en skål. Blanda med pressad limesaft.
3. **Nemsås:** Finhacka myntabladd och röd chili. Lägg i en skål och blanda med pressad vitlök, socker, vitvinsvinäger och fisksås.
4. Skala och finriv ingefära. Strimla salladslök grovt. Plocka bladen från romansallad.
5. **Asiatisk fläskfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek fläskfärs på hög värme ca 5 min. Sänk till medelvärme. Tillsätt ingefära, salladslök, pressad vitlök, kinesisk soja och salt. Fräs ytterligare ca 4 min, tills färsen är helt genomstekt.
6. Fyll salladsblad med jasminris, morotssallad och fläskfärs. Ringla över nemsås och toppa med mynta!

TIPS! Tänk på att färsk chili varierar i styrka, smaka dig fram till lagom hetta!