



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Soja- och sesambräserverade färsbiffar med asiatisk coleslaw, lime och koriander

## Jasminris

Jasminris 135 g

## Asiatisk coleslaw

Pak choy 1 st

Morot 1 st

Koriander 20 g

Lime 1 st

● Salt 2 krm

Chili flakes 2 krm

Vitlök 1 klyfta

Majonnäs ½ dl

## Färsbiffar

Ströbröd ½ förp

● Mjöl ½ dl

● Salt 2 krm

Malen ingefära 1 påse

Nötfärs 250 g

## Soja- och sesamsås

Japansk soja 1 förp

● Vatten 2 ½ dl

Sesamolja ½ msk

● Vitvinsvinäger ½ tsk

Vitlök 1 klyfta

● Socker 2 tsk

Majsstärkelse 2 tsk

## Att ha hemma ●

Mjöl, Olja, Salt, Socker, Vatten, Vitvinsvinäger

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Asiatisk coleslaw:** Finstrimla pak choy. Skala och grovriv morot. Grovhacka koriander. Lägg allt i en rymlig bunke. Tvätta lime i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Tillsätt limeskal, pressad saft från limen, pressad vitlök, salt, chili flakes och majonnäs till bunken. Blanda ihop ordentligt.
3. **Färsbiffar:** Blanda ströbröd, mjöl, salt och malen ingefära i en bunke. Blanda ner nötfärs och forma smeten till 4 biffar.
4. **Soja- och sesamsås:** Blanda ihop japansk soja, vatten, sesamolja, vitvinsvinäger, pressad vitlök, socker och majsstärkelse i en skål.
5. Hetta upp olja i en stekpanna. Fräs biffarna ca 2 min per sida. Tillsätt soja- och sesamsåsen. Låt biffarna bräsa klart i såsen ca 4 min, eller tills de är helt genomstekta.
6. Servera soja- och sesambräserverade färsbiffar med jasminris och asiatisk coleslaw.