



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ginger beef bowl med päron och vitlöksris

Vitlöksris

Vitlök 1 klyfta
Jasminris 135 g

Ginger beef

Ingefära 1 bit
Rödlök 1 st
Lime 1 st
Chili flakes ½ förp
Soja- och ingefärssås 1 förp
● Olja ½ msk
Nötfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta

Srirachayoghurt

Matyoghurt 1 dl
Srirachasås ½ förp

Tillbehör

Morot 1 st
Päron 1 st
Isbergssallad ½ st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar

1. Förberedelser: Skala och finriv ingefära. Klyfta rödlök. Skala och grovriv morot. Tärna päron. Skär isbergssallad i mindre bitar.

2. Vitlöksris: Hetta upp lite olja i en kastrull och fräs pressad vitlök hastigt. Tillsätt jasminris och vatten, koka enligt anvisning på förpackningen.

3. Ginger beef: Lägg ingefäran i en skål och pressa ner limesaft. Blanda med chili flakes (efter egen smak) och soja- och ingefärssås.

4. Hetta upp olja i en stekpanna och bryn nötfärs ca 3 min. Tillsätt rödlök och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 1 min. Häll på såsen och låt koka in ca 1 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

5. Srirachayoghurt: Blanda matyoghurt och srirachasås (efter egen smak) i en skål.

6. Fördela vitlöksris, ginger beef, riven morot, tärnat päron och sallad i två skålar. Servera med en klick srirachayoghurt.