



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Thailändsk rissallad med kålrabbi, vegetarisk färs, mynta och jordnötter

Chilidressing

Lime 1 st
Röd chili ½-1 st
Vitlök 1 klyfta
Japansk soja ½ förp
● Socker 1 tsk

Kålrabbisallad

Kålrabbi 1 st
Morot 1 st
Mynta 20 g
Koriander 20 g
Hackade jordnötter 1 förp

Thaifärs

Jasminris 135 g
Vegetarisk färs 1 förp
Japansk soja ½ förp
Malen ingefära 1 påse
Vitlök 1 klyfta

Att ha hemma ●

Olja, Socker

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Chilidressing:** Tvätta lime i ljummet vatten och finriv skalet. Finhacka röd chili. Lägg limeskal, pressad limesaft, chili, pressad vitlök, japansk soja och socker i en rymlig bunke. Rör om tills sockret löst sig.
3. **Kålrabbisallad:** Skala kålrabbi och morot. Strimla kålrabbi, morot och mynta tunt. Grovhacka koriander. Lägg allt i bunken med chilidressing och blanda.
4. **Thaifärs:** Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och stek vegetarisk färs ca 5 min, tills den fått fin färg. Tillsätt det kokta riset, japansk soja, malen ingefära och pressad vitlök. Stek ytterligare ca 1 min.
5. Blanda thaifärs med kålrabbisallad på ett serveringsfat. Toppa med jordnötter.

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