



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Thailändska räk- och fläskbiffar med lime, mynta, koriander och sweet-chili dip

Thailändska räk- och fläskbiffar

Vitlök 1 klyfta
Ingefära 1 bit
Lime, zest 1 st
Koriander 10 g
Mynta 10 g
Räkor (300g) 1 förp
Ströbröd 1 förp
Chili flakes ½ tsk
Fisksås 1 ½ msk
● Ägg 1 st
Fläskfärs 250 g

Till servering

Jasminris 135 g
Isbergssallad 1 st
Lime 1 st
Mynta 10 g
Koriander 10 g
Sweet chilisås 1 förp

Att ha hemma ●

Ägg, Olja

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Thailändska räk- och fläskbiffar:** Skala och finriv vitlök och ingefära (ca 1 msk). Tvätta lime i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Finhacka koriander och mynta. Häll av räkor ordentligt, pressa gärna ur vätskan försiktigt. Grovhacka räkorna. Lägg allt i en bunke tillsammans med ströbröd, chili flakes, fisksås, ägg och fläskfärs.
4. **Thailändska räk- och fläskbiffar:** Blanda ihop smeten ordentligt. Forma färsen till ca 12 små biffar. Hetta upp rikligt med olja i en stekpanna. Stek biffarna ca 2 min per sida, tills de fått en fin stekyta. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 10 min, tills de är genomstekta.
5. **Till servering:** Plocka blad från isbergssallad och klyfta den använda limen. Plocka bladen från mynta och koriander. Lägg allt på ett serveringsfat eller i separata skålar.
6. Servera genom att lägga biffar i salladsblad tillsammans med lite mynta och koriander. Pressa på lime och dippa allt i sweet chilisåsen. Servera tillsammans med jasminris.