



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Thaifärs i salladsblad med chilimajonnäs och koriander

Thaifärs

Rödlök 1 st
Hackad ingefära, vitlök
och chili 1 förp
Nötfärs 250 g
Lime 1 st
Fisksås 2 msk
● Socker 1 tsk

Till servering

Jasminris 135 g
Romansallad ½ st
Snackgurka 1 st
Chilimajonnäs ½ förp
Koriander 10 g

Att ha hemma ●

Socker

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Thaifärs:** Strimla rödlök. Hetta upp hackad ingefära, vitlök och chili i en stekpanna. Stek lök och nötfärs ca 5 min, tills färsen är frasig och helt genomstekt.
3. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Tillsätt rivet limeskal, pressad saft från halva limen, fisksås, socker och rödlök till stekpannan. Blanda ordentligt. Smaka av med lite salt.
4. **Till servering:** Plocka blad från romansallad. Skär snackgurka i små tärningar. Klyfta resten av limen.
5. Fyll romanblad med jasminris, thaifärs, gurka, chilimajonnäs och koriander. Servera med limeklyfta.