



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatiska köttbullar med syrlig kålrabbisallad

Asiatiska köttbullar

Ingefära ½ bit
Bananschalottenlök ½ st
Koriander 10 g
Lime 1 st
Vitlök 1 klyfta
Kinesisk soja 1 förp
Chili flakes 1 krm
Ströbröd ½ förp
Fläskfärs 250 g

Ingefärssås

Ingefära ½ bit
● Vatten 2 dl
Kycklingbuljong ¼ påse
Japansk soja ½ förp
Majsstärkelse 1 tsk
● Socker 2 tsk

Limevinaigrette

● Rödvinvinäger 1 tsk
● Socker 1 tsk
● Salt ½ krm

Syrad morot- & kålrabbisallad

Morot 1 st
Kålrabbi ½ st

Till servering

Basmatiris 135 g
Koriander 10 g

Att ha hemma ●

Olja, Rödvinvinäger,
Salt, Socker, Vatten

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Asiatiska köttbullar:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk). Finhacka bananschalottenlök. Finhacka koriander. Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet, spara den skalade limen till punkt 5. Lägg limeskal, ingefära, lök, pressad vitlök, koriander, kinesisk soja, chili flakes och ströbröd i en bunke. Tillsätt fläskfärs och blanda ihop till en smet. Låt vila en stund. Forma sedan smeten till jämnhöjda köttbullar, ca 12 st
3. **Ingefärssås:** Skala och finhacka resten av ingefäran (ca 1 msk). Lägg ingefära, vatten, kycklingbuljong, japansk soja, majsstärkelse och socker i en skål. Vispa så att sockret löses upp.
4. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna. Stek köttbullarna ca 3 min runt om. Lägg över i en rymlig kastrull. Tillsätt ingefärssåsen. Låt koka upp. Sjud under lock tills köttbullarna är helt genomstekta, ca 10 min.
5. **Limevinaigrette:** Pressa saft från den använda limen i en skål. Blanda med rödvinvinäger, socker och smaka av med lite salt.
6. **Morot- och kålrabbisallad:** Skala morot och kålrabbi. Hyvla eller strimla morot och kålrabbi tunt. Lägg i en bunke och blanda med limevinaigretten.
7. Servera nystekta asiatiska köttbullar med ingefärssås, kålrabbisallad, koriander och nykokt basmatiris.