



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk fläskfärs med lime, ingefära, chili och sesamfrön

Asiatisk fläskfärs

Ingefära 1 bit
Vitlök 2 klyftor
Röd chili ½ st
Fläskfärs 250 g
Lime 1 st
Japansk soja 1 msk
Kinesisk soja 1 msk
● Socker 1 ½ tsk
Majsstärkelse ½ msk
● Vatten 1 dl
Salladskål 300 g
Babyspenat 30 g
Sesamolja 2 tsk

Till servering

Jasminris 135 g
Sesamfrön 1 förp
Lime 1 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelse:** Skala och finriv ingefära (ca 2 msk). Finhacka vitlök och strimla röd chili. Finstrimla salladskål.
3. **Asiatisk fläskfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekgryta. Fräs fläskfärs, ingefära, vitlök och chili ca 4 min, tills färsen är helt genomstekt.
4. Pressa ner saft från limen i grytan och tillsätt japansk soja, kinesisk soja, vatten, sesamolja och socker. Låt sjuda ca 1 min.
5. Blanda ut majsstärkelse med lika delar vatten och rör ner i grytan.
6. Blanda ner salladskål och babyspenat i grytan. Lägg på locket och låt allt sjuda ca 5 min, tills kålen blivit mjuk. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Klyfta lime. Toppa grytan med sesamfrön och servera med nykokt jasminris och limeklyfta.

TIPS! Rosta gärna sesamfröna i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna.