



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Soja- och sesambräserverade färsbiffar med asiatisk coleslaw, lime och koriander

Jasminris

Jasminris 135 g

Asiatisk coleslaw

Pak choy 1 st
Morot 1 st
Koriander 20 g
Lime 1 st
● Salt 2 krm
Chili flakes 2 krm
Vitlök 1 klyfta
Majonnäs ½ dl

Färsbiffar

Ströbröd ½ förp
● Mjolk* ½ dl
● Salt 2 krm
Malen ingefära 1 påse
Nötfärs 250 g

Soja- och sesamsås

Japansk soja 1 förp
● Vatten 2 ½ dl
Sesamolja ½ msk
● Vitvinsvinäger ½ tsk
Vitlök 1 klyfta
● Socker 2 tsk
Majsstärkelse 2 tsk

Att ha hemma ●

Mjolk*, Olja, Salt, Socker, Vatten, Vitvinsvinäger

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Asiatisk coleslaw:** Finstrimla pak choy. Skala och grov riv morot. Grovhacka koriander. Lägg allt i en rymlig bunke. Tvätta lime i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Tillsätt limeskal, pressad saft från limen, pressad vitlök, salt, chili flakes och majonnäs till bunken. Blanda ihop ordentligt.
3. **Färsbiffar:** Blanda ströbröd, mjölk, salt och malen ingefära i en bunke. Blanda ner nötfärs och forma smeten till 4 biffar.
4. **Soja- och sesamsås:** Blanda ihop japansk soja, vatten, sesamolja, vitvinsvinäger, pressad vitlök, socker och majsstärkelse i en skål.
5. Hetta upp olja i en stekpanna. Fräs biffarna ca 2 min per sida. Tillsätt soja- och sesamsåsen. Låt biffarna bräsa klart i såsen ca 4 min, eller tills de är helt genomstekta.
6. Servera soja- och sesambräserverade färsbiffar med jasminris och asiatisk coleslaw.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ