



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Xiu mai - vietnamesiska köttbullar i tomatsås med krispiga grönsaker

Köttbullar

Ingefära ¼ förp
Salladslök ¼ förp
Lime 1 st
Fläskfärs 250 g
Japansk soja ½ msk
Fisksås 1 msk
Majsstärkelse 1 msk
Chili flakes 1 krm
Sesamolja
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar 2 krm

Tomatsås

Ingefära ¼ förp
Krossade tomater 1 förp
Fisksås 2 msk
🏠 Vatten ½ dl
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Grönsaker

Morot 1 st
Koriander 20 g
Salladslök ¼ förp
Limesaft
Sockerärter 1 förp
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Salt

Tillbehör

Jasminris 150 g
Chili flakes

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Skala och finriv all ingefära (totalt ½ förp). Strimla salladslöken till köttbullarna. Skala och skär morot i tunna sneda skivor, gärna på mandolin. Skölj limen i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet, lägg sedan skalet i en bunke.
3. **Köttbullar:** Lägg fläskfärs i bunken med limeskal. Blanda med hälften av den rivna ingefäran (spara resten till steg 5), strimlad salladslök, japansk soja, fisksås, pressad vitlök, majsstärkelse, chili flakes (efter önskad styrka), salt och nymald svartpeppar. Forma till 8 st köttbullar.
4. Hetta upp lite sesamolja i en stekpanna eller stekgryta. Stek köttbullarna ca 5 min runt om.
5. **Tomatsås:** Häll krossade tomater och vatten över köttbullarna i stekpannan. Rör ner resten av ingefäran, pressad vitlök, resten av fisksåsen, socker och lite nymald svartpeppar. Koka upp och sjud ca 7 min, tills köttbullarna är helt genomstekta (innertemp 72°C). Smaka av såsen med lite salt och nymald svartpeppar.
6. **Grönsaker:** Grovhacka koriander. Skiva resten av salladslöken. Blanda pressad saft från den skalade limen och socker i en salladsskål. Tillsätt morot, salladslök och sockerärter (om du har tid - halvera sockerärtorna). Vänd ner koriandern (spara lite servering). Smaka av med lite salt.
7. Servera vietnamesiska köttbullar med grönsaker och jasminris. Toppa med chili flakes och koriander.