



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ginger wok bowl med nektarin och vitlöksris

Vitlöksris

Vitlök 2 klyftor
Jasminris 150 g
🏠 Neutral olja

Tillbehör

Morot 2 st
Nektarin 2 st
Gemsallad 1 förp

Ginger beef

Ingefära ¼ förp
Lime 1 st
Vitlök 1 klyfta
Nötfärs 250 g
🏠 Sambal oelek 1 tsk
🏠 Japansk soja 1 msk
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Neutral olja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Sojaketchup

🏠 Ketchup 1 msk
🏠 Japansk soja 1 msk

- 1. Vitlöksris:** Finhacka vitlök. Hetta upp lite neutral olja i en kastrull och fräs vitlöken hastigt. Tillsätt jasminris och vatten, koka enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Tillbehör:** Grovriv morot. Skala och tärna nektariner. Dela gemsallad i bitar.
- 3. Ginger beef:** Skala och finriv ingefära, ca ½ msk. Lägg ingefäran i en skål och pressa ner saft från halva limen. Blanda med pressad vitlök, sambal oelek (efter smak), japansk soja och olivolja. Klyfta resten av limen.
- 4.** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och bryn nötfärs ca 2 min. Häll på marinaden och stek ytterligare ca 2 min, tills det mesta av marinaden kokat in och färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 5. Sojaketchup:** Rör ut ketchup och japansk soja i en liten skål.
- 6.** Fyll botten av två skålar eller djupa tallrikar med nykokt vitlöksris. Fördela ginger beef, riven morot, tärnad nektarin och gemsallad i skålarna. Servera med sojaketchup och limeklyfta.