



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Larb med fläskfärs, sallad och sojayoghurt

Sojayoghurt

Matyoghurt $\frac{3}{4}$ dl

🏠 Japansk soja 1 msk

Larbfärs

Rödlök $\frac{1}{2}$ st

Röd paprika 1 st

Fläskfärs 250 g

Lime 1 st

Chili flakes 2 krm

🏠 Neutral olja

🏠 Vitlök 2 klyftor

🏠 Japansk soja $\frac{3}{4}$ msk

🏠 Socker 1 tsk

🏠 Salt

Till servering

Jasminris 125 g

Isbergssallad $\frac{1}{2}$ st

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Sojayoghurt:** Blanda matyoghurt med japansk soja i en liten skål.

3. **Larbfärs:** Skiva rödlök och strimla röd paprika. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek fläskfärs, paprika och pressad vitlök ca 5 min, tills fläskfärsen är frasig och helt genomstekt. Dra stekpannan från värmen.

4. Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Tillsätt rivet limeskal, pressad saft från halva limen, japansk soja, socker, chili flakes och rödlök till stekpannan. Blanda ordentligt. Smaka eventuellt av med lite salt och mer chili flakes.

5. Klyfta resten av den använda limen. Plocka bladen från isbergssalladen. Fyll salladsbladen med jasminris, larbfärs och sojayoghurt. Servera med limeklyfta!