



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatiska salladswraps med chili och jordnötter

Tomat- & chilidressing

Röd chili ½ st

Tomat 2 st

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Socker ½ msk

🏠 Japansk soja 1 msk

🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

Asiatisk färs

Malen ingefära 1 tsk

Vegetarisk färs 1 förp

🏠 Japansk soja 1 ½ msk

🏠 Vatten 2 msk

🏠 Socker ½ msk

🏠 Vitlök 2 klyftor

🏠 Neutral olja 1 msk

Tillbehör

Jasminris 125 g

Romansallad 1 st

Rödlök ½ st

Koriander 20 g

Jordnötter 30 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Tomat- och chilidressing:** Kärna ur röd chili. Grovhacka chili, tomat och vitlök. Lägg i en mixerbunke och tillsätt socker, japansk soja och vitvinsvinäger. Mixa slätt.

3. **Asiatisk färs:** Blanda japansk soja, vatten, socker, malen ingefära och pressad vitlök i en liten skål. Hetta upp neutral olja i en stekpanna och stek vegetarisk färs ca 4 min, tills den fått fin färg. Tillsätt sojablandningen och stek ytterligare ca 1 min.

4. **Tillbehör:** Plocka bladen från romansallad. Strimla rödlök. Grovhacka koriander och jordnötter.

5. Fyll salladsbladen med jasminris, asiatisk färs, rödlök, koriander och jordnötter. Servera med tomat- och chilidressing!