



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Larb tod - Friterade fläskfrikadeller med nem-sås och mangosallad

Rostat ris

Jasminris 25 g

Till servering

Jasminris 100 g

Nem-sås

Röd chili ½ st

Fisksås 1 msk

Lime 1 st

🏠 Vitvinsvinäger ¼ msk

🏠 Socker 2 tsk

Mangosallad

Mango 1 st

Rädisor 1 förp

Bananschalottenlök 1 st

Koriander 20 g

🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk

🏠 Neutral olja

🏠 Salt 1 krm

Larb tod

Lime 1 st

Fläskfärs 250 g

Fisksås 1 msk

Chili flakes ½ tsk

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Ströbröd 1 msk

🏠 Neutral olja

1. Rostat ris: Rosta jasminris (okokt) i en torr stekpanna ca 2 min, tills riset är gyllenbrunt. Lägg i en mortel och mortla sönder till ett grovt pulver. Lägg över i en skål.

2. Koka resten av jasminriset enligt anvisning på förpackningen.

3. Nem-sås: Finstrimla röd chili och lägg i en liten skål. Blanda ner fisksås, vitvinsvinäger, socker och pressad saft från hela limen.

4. Mangosallad: Skala och skär mango i mindre bitar. Skiva rädisor. Finstrimla bananschalottenlök och grovhacka koriander. Lägg allt i en skål och blanda med vitvinsvinäger, neutral olja och salt.

5. Larb tod: Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg fläskfärs i en rymlig bunke. Blanda ner pressad vitlök, fisksås, finrivet skal och pressad saft från limen, chili flakes och ströbröd. Blanda ihop till en smet. Vänd ner det rostade riset och blanda ihop. Forma smeten till små bollar, ca 12 st. Stek/friter bollarne fräsiga i en stekpanna med rikligt med neutral olja, ca 3 min. Låt rinna av på lite hushållspapper.

6. Servera fräsiga fläskfärsbollar med mangosallad, nem-sås och jasminris.