



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatiska fläskfärsbiffar med sambalyoghurt och syrlig sallad

Fläskfärsbiffar

Lime 1 st
Fläskfärs 250 g
Japansk soja 1 msk
🏠 Vatten 1 msk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt 1 krm
🏠 Sambal oelek 1 tsk

Sambalyoghurt

Matyoghurt ¾ dl
🏠 Sambal oelek 1 tsk
🏠 Salt ½ krm

Gurksallad

Mynta 20 g
Gurka ½ st
Rädisor 1 förp
🏠 Socker 2 krm
🏠 Flingsalt

Till servering

Jasminris 125 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Fläskfärsbiffar:** Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet, lägg i en bunke. Blanda med fläskfärs, japansk soja, vatten, pressad vitlök, salt och sambal oelek. Forma till 6 små biffar. Spara den skalade limen till punkt 4.
3. **Sambalyoghurt:** Blanda matyoghurt, sambal oelek och salt i en liten skål.
4. **Gurksallad:** Grovhacka mynta och gurka. Skiva rädisor. Lägg allt i en skål. Blanda med pressad saft från den använda limen, socker och lite flingsalt.
5. **Fläskfärsbiffar:** Stek färsbiffarna i en grill- eller stekpanna ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta (inntertemp 72°C).
6. Servera nygrillade fläskfärsbiffar med gurksallad, sambalyoghurt och jasminris.