



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sojastekt nötfärs med gurka- och jordnötssallad

Soja- och ingefärsstekt färs

Nötfärs 250 g
Soja- och ingefärssås 1 förp

- 🏠 Neutral olja
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Gurka- och jordnötssallad

Gurka 1 st
Rödlök ½ st
Hackade jordnötter 1 förp

- 🏠 Neutral olja
- 🏠 Vitvinsvinäger
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Till servering

Jasminris 125 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Soja- och ingefärsstekt färs:** Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek nötfärs ca 3 min, tills den är helt genomstekt. Tillsätt pressad vitlök, soja- och ingefärssås. Koka ihop ca 3 min. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
3. **Gurka- och jordnötssallad:** Skiva gurka och rödlök. Blanda med lite olja, vitvinsvinäger, salt och nymalen svartpeppar. Toppa med hackade jordnötter.
4. Servera soja- och ingefärsstekt färs med gurka- och jordnötssallad och jasminris.