



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chili- och limestekt fläskfärs med rödkålssallad, mango och sesamfrön

Limedressing

Ingefära ½ bit
Lime 1 st
Japansk soja 1 ½ msk
Malen koriander ½ tsk
Majsstärkelse ½ msk
🏠 Flytande honung 1 msk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Vatten 1 ½ dl

Kålsallad

Morot 1 st
Rödkål 125 g
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Chili- och limestekt fläskfärs

Bananschalottenlök 1 st
Röd chili ½ st
Fläskfärs 250 g
🏠 Neutral olja
🏠 Salt

Tillbehör

Jasminris 125 g
Sesamfrön 1 förp
Mango 1 st

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. Rosta sesamfrön i torr stekpanna ca 2 min. Spara stekpannan.
3. **Limedressing:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk). Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg ingefära och limeskal i en liten skål. Blanda med japansk soja, flytande honung, malen koriander, salt, pressad vitlök, vatten och majsstärkelse.
4. **Kålsallad:** Skala morot. Strimla rödkål och morot tunt. Lägg allt i en bunke. Tillsätt pressad saft från halva limen och hälften av de rostade sesamfröna. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Chili- och limestekt fläskfärs:** Finhacka bananschalottenlök och skiva röd chili tunt (se tips!). Hetta upp lite neutral olja i den använda stekpannan. Stek fläskfärs ca 5 min på hög värme. Sänk till medelvärme och fräs lök och chili ytterligare ca 2 min. Tillsätt limedressing och sjud ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med saft från den resterande limen och lite salt.
6. Skär mango i mindre bitar.
7. Servera chili- och limestekt fläskfärs med mango och ris. Toppa med resten av de rostade sesamfröna.

TIPS! Tänk på att färsk chili kan variera i styrka!