



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chinese pork i salladsblad med gurksalsa, limecrème och sesamfrön

Gurksalsa

Gurka 1 st
Sesamfrön 1 msk
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Vitvinsvinäger 2 tsk
🏠 Salt ½ krm

Limecrème

Lime 1 st
Crème fraîche ½ dl
🏠 Salt ½ krm

Chinese pork

Ingefära 1 bit
Röd chili 1 st
Fläskkotlett 300 g
Majsstärkelse 2 msk
Japansk soja 2 msk
🏠 Vitlök 3 klyftor
🏠 Neutral olja
🏠 Socker 2 tsk
🏠 Vatten 2 msk

Till servering

Jasminris 125 g
Isbergssallad 1 st

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Gurksalsa:** Skär gurka i små tärningar och lägg i en skål. Blanda med socker, vitvinsvinäger och salt. Låt stå till servering. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Strö över gurksalsan vid servering.
3. **Limecrème:** Skölj limen i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Blanda crème fraîche med limeskal och salt i en liten skål. Klyfta den använda limen och lägg i en skål till servering.
4. **Chinese pork:** Skala och finhacka ingefära. Finhacka röd chili och vitlök. Lägg i en skål. Skär fläskkotlett i tunna strimlor. Lägg på en tallrik och blanda med majsstärkelse.
5. Hetta upp lite neutral olja i en wok eller stekpanna. Fräs fläskkotlett ca 4 min, tills köttet är frasigt. Lägg över på ett fat. Låt woken stå och tillsätt ingefära, chili och vitlök. Låt fräsa ca 1 min. Blanda ner socker, japansk soja och vatten. Sjud ca 2 min. Lägg ner det stekta köttet i såsen och koka ihop ytterligare ca 2 min.
6. Plocka salladsblad från isbergssalladen och lägg på ett serveringsfat.
7. Fyll salladsbladen med chinese pork, gurksalsa och limecrème. Servera med ris och limeklyfta.