



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Dan dan rice bowl med salladslök och sötsyrliga morötter

Morotssallad

Morot 2 st
Lime ½ st
🏠 Socker ½ tsk
🏠 Salt

Dan dan stir fry

Champinjoner 125 g
Salladslök ½ förp
Blandfärs 250 g
Vitlök 2 klyftor
Kinesisk soja ½ msk
Malen ingefära 1 tsk
🏠 Neutral olja
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Vatten ½ dl
🏠 Sambal oelek 1 tsk
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Salt

Till servering

Jasminris 125 g
Salladslök ½ förp
Sesamfrön 1 förp

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Skala och grovriv morötter. Kvarta champinjoner. Skär hälften av salladslöken i stavar. Strimla resten av salladslöken (spara till servering).
3. **Morotssallad:** Blanda pressad limesaft, socker och lite salt i en skål. Vänd ner rivna morötter.
4. **Dan dan stir fry:** Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna. Stek champinjoner på hög värme ca 3 min. Tillsätt blandfärs och stek ytterligare ca 5 min, tills färsen fått ordentligt med färg.
5. Sänk till medelvärme. Rör ner salladslöksstavar, kinesisk soja, malen ingefära, pressad vitlök, vitvinsvinäger, vatten, sambal oelek, socker och lite salt. Fräs ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt.
6. Servera dan dan stir fry med jasminris och morotssallad. Toppa med strimlad salladslök och sesamfrön (se tips!).

TIPS! Rosta gärna sesamfröna i en torr och het stekpanna innan servering!