



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatiska köttbullar med syrlig kålrabbisallad

Asiatiska köttbullar

Ingefära ½ bit
 Bananschalottenlök ½ st
 Koriander 10 förp
 Lime 1 st
 Kinesisk soja 1 tsk
 Fläskfärs 250 g
 🏠 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Sambal oelek 1 krm
 🏠 Ströbröd 2 msk
 🏠 Salt 1 krm
 🏠 Neutral olja

Ingefärssås

Ingefära ½ bit
 Japansk soja 1 ½ msk
 Majsstärkelse 1 tsk
 🏠 Vatten 2 dl
 🏠 Kycklingbuljong ¼ tärning
 🏠 Flytande honung 2 tsk

Limevinaigrette

🏠 Rödvinvinäger 1 tsk
 🏠 Flytande honung 1 tsk
 🏠 Salt ½ krm

Syrad morot- & kålrabbisallad

Morot 1 st
 Kålrambi ½ st

Till servering

Basmatiris 125 g
 Koriander 10 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Asiatiska köttbullar:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk). Finhacka bananschalottenlök. Finstrimla korianderstjälkar. Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet, spara den skalade limen till punkt 5. Lägg limeskal, ingefära, lök, pressad vitlök, koriander, kinesisk soja, sambal oelek, ströbröd och salt i en bunke. Tillsätt fläskfärs och blanda ihop till en smet. Låt vila en stund. Forma sedan smeten till jämnstora köttbullar, ca 12 st
3. **Ingefärssås:** Skala och finhacka resten av ingefäran (ca 1 msk). Lägg ingefära, vatten, smulad kycklingbuljong, japansk soja, majsstärkelse och flytande honung i en skål. Vispa så att buljongtärningen löses upp.
4. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna. Stek köttbullarna ca 3 min runt om. Tillsätt ingefärssåsen. Låt sjuda upp och rör om försiktigt, lägg på lock. Tillaga klart under lock tills köttbullarna är helt genomstekta (innertemp 72°C), ca 10 min.
5. **Limevinaigrette:** Pressa saft från den använda limen i en skål. Blanda med rödvinvinäger, flytande honung och smaka av med lite salt.
6. **Morot- och kålrabbisallad:** Skala morot och kålrabbi. Hyvla eller strimla morot och kålrabbi tunt, med mandolin eller osthyvel. Lägg i en bunke och blanda med limevinaigretten.
7. Servera nystekta asiatiska köttbullar med ingefärssås, kålrabbisallad, plockad koriander och nykokt basmatiris.