



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk fläskfärs med syrliga morötter i salladsblad

Morotssallad

Morot 2 st
Koriander 10 g
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Socker ½ tsk
🏠 Salt

Frasig fläskfärs

Ingefära ½ bit
Bananschalottenlök 1 st
Fläskfärs 250 g
Japansk soja 1 msk
🏠 Neutral olja
🏠 Salt 1 krm
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Socker 1 tsk

Tillbehör

Jasminris 125 g
Romansallad ½ st
Koriander 10 g
Chili flakes

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk). Finhacka bananschalottenlök. Bryt bladen från romansallad.
3. **Morotssallad:** Skala och grovriv morötter. Grovhacka koriander. Lägg allt i en skål. Blanda med vitvinsvinäger, socker och lite salt.
4. **Frasig fläskfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärs och salt på hög värme ca 6 min, tills färsen är frasig. Sänk till medelvärme. Tillsätt riven ingefära, hackad lök, japansk soja, vitvinsvinäger och socker. Fräs ytterligare ca 3 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt.
5. Fyll romansalladsblad med nykokt jasminris, frasig fläskfärs och morotssallad. Toppa med koriander och chili flakes.