



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Teriyakistekt fläskfärs med päronsallad och mynta

### Päronsallad

- Vitkål 300 g
- Päron 1 st
- Japansk soja 1 msk
- Mynta 10 g
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Sambal oelek 1 tsk

### Fläskfärs

- Rödlök 1 st
- Röd chili ca ½ st
- Fläskfärs 250 g
- Vitlök 1 klyfta
- Teriyakisås ½ förp
- 🏠 Neutral olja
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
- 🏠 Salt

### Tillbehör

- Jasminris 125 g
- Teriyakisås ½ förp
- Mynta 10 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Päronsallad:** Strimla vitkål och päron. Lägg allt i en skål. Blanda med japansk soja, vitvinsvinäger, salt och sambal oelek (efter egen smak). Grovhacka all mynta, lägg undan hälften till servering.
3. **Fläskfärs:** Hacka rödlök och röd chili. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärs på hög värme ca 5 min. Tillsätt rödlök, röd chili (efter önskad styrka, se tips!), pressad vitlök, teriyakisås och vitvinsvinäger. Fräs ytterligare ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt.
4. Blanda päronsalladen med hälften av myntan. Servera teriyakistekt fläskfärs med päronsallad, jasminris och en klick teriyakisås. Toppa med resten av myntan.

**TIPS!** Tänk på att färsk chili kan variera i styrka! Kärna ur chillin för mindre hetta.