



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Asiatisk fläskfärs med ingefära, mynta och nemsås

### Morotssallad

Lime 1 st  
Morot 2 st

### Nemsås

Mynta 10 g  
Vitlök 1 klyfta  
Fisksås 1 ½ msk  
🏠 Sambal oelek ½ tsk  
🏠 Socker 1 msk  
🏠 Vitvinsvinäger 3 msk

### Asiatisk fläskfärs

Ingefära 1 bit  
Salladslök 1 förp  
Fläskfärs 250 g  
Vitlök 1 klyfta  
Kinesisk soja ½ msk  
🏠 Neutral olja  
🏠 Salt 2 krm

### Till servering

Jasminris 125 g  
Mynta 10 g  
Romansallad ½ st

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Morotssallad:** Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Skala och grovriv morötter. Lägg morötter och limeskal i en skål. Blanda med pressad limesaft.
3. **Nemsås:** Finhacka myntabladd och lägg i en skål. Blanda med pressad vitlök, sambal oelek, socker, vitvinsvinäger och fisksås.
4. Skala och finriv ingefära. Strimla salladslök grovt. Plocka bladen från romansallad.
5. **Asiatisk fläskfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek fläskfärs på hög värme ca 5 min. Sänk till medelvärme. Tillsätt ingefära, salladslök, pressad vitlök, kinesisk soja och salt. Fräs ytterligare ca 4 min, tills färsen är helt genomstekt.
6. Fyll salladsblad med jasminris, morotssallad och fläskfärs. Ringla över nemsås och toppa med mynta!