



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskfärsbiffar med sambalyoghurt och syrlig sallad

Fläskfärsbiffar

Lime 1 st
Fläskfärs 250 g
Japansk soja 1 msk
Vitlök 1 klyfta
🏠 Vatten 1 msk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Sambal oelek 1 tsk

Sambalyoghurt

Matyoghurt ¾ dl
🏠 Sambal oelek 1 tsk
🏠 Salt ½ krm

Gurksallad

Koriander 20 g
Snackgurka 1 st
Rädisor 1 förp
🏠 Socker 2 krm
🏠 Flingsalt

Till servering

Jasminris 125 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Fläskfärsbiffar:** Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet, lägg i en bunke. Blanda med fläskfärs, japansk soja, vatten, pressad vitlök, salt och sambal oelek. Forma till 6 små biffar.
3. **Sambalyoghurt:** Blanda matyoghurt, sambal oelek och salt i en liten skål.
4. **Gurksallad:** Grovhacka koriander och gurka. Skiva rädisor. Lägg allt i en skål. Blanda med pressad saft av den använda limen, socker och lite salt.
5. Stek färsbiffarna i en grill- eller stekpanna ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta (inntertemp 72°C).
6. Servera nygrillade fläskfärsbiffar med gurksallad, sambalyoghurt och jasminris.