



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 $\frac{3}{4}$ dl
 🏠 Sambal oelek 1 tsk
 🏠 Salt $\frac{1}{2}$ 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 (innertemp 72°C).

6. Servera nygrillade fläskfärsbiffar med gurksallad, sambalyoghurt och jasminris.