



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Vietnamesisk sallad med knaperstekt fläskfärs, mynta, selleri och chili

## Dressing

Röd chili 1 st  
Lime 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Japansk soja 1 ½ msk  
🏠 Socker 1 msk

## Sallad

Selleristicks 100 g  
Bananschalottenlök 1 st  
Morot 2 st  
Mynta 20 g

## Knaperstekt fläskfärs

Fläskfärs 250 g  
Vitlök 1 klyfta  
Malen ingefära 1 tsk  
Japansk soja 1 msk  
🏠 Neutral olja

## Tillbehör

Jasminris 125 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Dressing:** Finstrimla röd chili. Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg allt i en skål och blanda med pressad saft från limen, pressad vitlök, socker och japansk soja.
3. **Sallad:** Skiva selleristicks så tunt som möjligt. Finstrimla bananschalottenlök. Hyvla tunna remsor av morötter med en potatisskalare. Plocka bladen från myntan. Lägg allt i en skål och blanda med hälften av dressingen.
4. **Knaperstekt fläskfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärsen frasig, ca 5 min. Tillsätt pressad vitlök, malen ingefära och japansk soja, fräs ytterligare ca 1 min.
5. Lägg upp ris i 2 tallrikar. Toppa med sallad och knaperstekt färs. Servera med resten av dressingen.