



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Asiatisk fläskfärs med syrliga morötter i salladsblad

### Morotssallad

- Morot 2 st
- Koriander 10 g
- 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
- 🏠 Socker ½ tsk
- 🏠 Salt

### Frasig fläskfärs

- Ingefära ½ bit
- Bananschalottenlök 1 st
- Fläskfärs 250 g
- Japansk soja 1 msk
- 🏠 Neutral olja
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
- 🏠 Socker 1 tsk

### Tillbehör

- Jasminris 125 g
- Romansallad ½ st
- Koriander 10 g
- Chili flakes

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk). Finhacka bananschalottenlök. Bryt bladen från romansallad.
3. **Morotssallad:** Skala och grov riv morötter. Grovhacka koriander. Lägg allt i en skål. Blanda med vitvinsvinäger, socker och lite salt.
4. **Frasig fläskfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärs och salt på hög värme ca 6 min, tills färsen är frasig. Sänk till medelvärme. Tillsätt riven ingefära, hackad lök, japansk soja, vitvinsvinäger och socker. Fräs ytterligare ca 3 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt.
5. Fyll romansalladsblad med nykokt jasminris, frasig fläskfärs och morotssallad. Toppa med koriander och chili flakes.

**TIPS!** Om någon inte gillar koriander - servera istället vid sidan av!