



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatiska salladswraps med chili och jordnötter

Tomat- & chilidressing

Röd chili ½ st
Tomat 2 st
Vitlök 1 klyfta
Japansk soja 1 msk
🏠 Socker ½ msk
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

Asiatisk färs

Japansk soja 1 ½ msk
Malen ingefära 1 tsk
Vitlök 1 klyfta
Vegetarisk färs 1 förp
🏠 Vatten 2 msk
🏠 Socker ½ msk
🏠 Neutral olja 1 msk

Tillbehör

Jasminris 125 g
Romansallad 1 st
Rödlök ½ st
Koriander 20 g
Jordnötter 40 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Tomat- och chilidressing:** Kärna ur röd chili. Grovhacka chili, tomat och vitlök. Lägg i en mixerbunke och tillsätt socker, japansk soja och vitvinsvinäger. Mixa slätt.
3. **Asiatisk färs:** Blanda japansk soja, vatten, socker, malen ingefära och pressad vitlök i en liten skål. Hetta upp neutral olja i en stekpanna och stek vegetarisk färs ca 4 min, tills den fått fin färg. Tillsätt sojablandningen och stek ytterligare ca 1 min.
4. **Tillbehör:** Plocka bladen från romansallad. Strimla rödlök. Grovhacka koriander och jordnötter.
5. Fyll salladsbladen med jasminris, asiatisk färs, rödlök, koriander och jordnötter. Servera med tomat- och chilidressing!

TIPS! Tänk på att chili kan variera i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!