



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vietnamesiska färsspett med ljummen rissallad, mynta och jordnötter

Färsspett

Lime, skal 1 st
Ströbröd ½ förp
Vitlök 1 klyfta
Blandfärs 250 g
🏠 Mjolk ½ dl
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Neutral olja
🏠 Grillspett 4 st

Dressing

Röd chili 1 st
Vitlök 1 klyfta
Lime, saft 1 st
Fisksås 25 ml
🏠 Socker 1 msk

Ljummen rissallad

Jasminris 135 g
Morot 1 st
Rödlök 1 st
Gurka 1 st
Mynta 20 g
Jordnötter 20 g

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Färsspett:** Tvätta lime i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Blanda ströbröd och mjolk i en bunke. Tillsätt finrivet limeskal, pressad vitlök, salt och blandfärs. Blanda ordentligt och forma till 4 järpar.
4. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek fläskfärsjärparna runtom, ca 3 min. Lägg över i en ugnform. Trä upp de stekta järparna på grillspett om ni vill. Tillaga klart i mitten av ugnen ca 15 min, tills de är helt genomstekta.
5. **Dressing:** Grovhacka röd chili och vitlök. Mortla ihop socker, chili och vitlök i en mortel (har ni ingen mortel så finhacka chili och vitlök och lägg i en skål). Blanda ner pressad saft från den använda limen och fisksås.
6. **Rissallad:** Skala och finstrimla morot och rödlök. Skär gurka i små tärningar. Plocka bladen från myntan. Strimla hälften av myntan och spara resten till servering. Blanda ihop alla grönsaker, strimlad mynta, kokt jasminris, jordnötter och dressing.
7. Toppa rissalladen med myntablad och servera med färsspett.