



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vietnamesisk burrito med fläskfärs, koriander och mango

Morotssallad

Ingefära ¼ bit
Morot 1 st
Koriander 20 g
Lime ½ st
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Färs

Bananschalottenlök 1 st
Ingefära ¼ bit
Fläskfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Lime ½ st
Japansk sojasås 2 msk
Flytande honung ½ msk
Chili flakes 1 krm
🏠 Neutral olja
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Jasminris 135 g
Tortillabröd ½ förp
Mixsallad 30 g
Mango ½ st

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Finhacka bananschalottenlök. Skala och finriv all ingefära, lägg undan hälften till morotssalladen och hälften till färsen. Skala moroten. Tärna mango, spar till servering. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Halvera limen.
3. **Morotssallad:** Grov riv morot och grovhacka koriander. Lägg allt i en bunke. Blanda med limeskal, pressad saft från en halv lime och riven ingefäran. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Färs:** Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna. Fräs fläskfärs ca 5 min. Tillsätt den hackade löken, resten av den rivna ingefäran och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 3 min. Blanda ner pressad saft från resten av limen, japansk soja, flytande honung, sambal oelek och salt. Fräs ytterligare ca 2 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Blanda ner det kokta jasminriset i stekpannan med färsen. Lägg upp blandningen i en skål. Torka ur stekpannan.
6. Värm tortillabröd någon sekund per sida i den använda stekpannan. Fyll varma tortillabröd med mixsallad, färs, morotssallad och mango. Rulla ihop till rullar och ät direkt!