



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Fläskfärsbiffar med srirachayoghurt och syrlig sallad

## Fläskfärsbiffar

Lime 1 st  
 Fläskfärs 250 g  
 Japansk sojasås 1 msk  
 Vitlök 1 klyfta  
 🏠 Vatten 1 msk  
 🏠 Salt 1 krm

## Srirachayoghurt

Matyoghurt 1 dl  
 Srirachasås 1 förp  
 🏠 Salt ½ krm

## Gurksallad

Koriander 20 g  
 Snackgurka 1 st  
 Rädisor 1 förp  
 🏠 Socker 2 krm  
 🏠 Salt

## Till servering

Jasminris 135 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Fläskfärsbiffar:** Tvätta lime i ljummet vatten och finriv skalet, lägg i en bunke. Blanda med fläskfärs, japansk soja, vatten, pressad vitlök och salt. Forma till 6 små biffar.
3. **Srirachayoghurt:** Blanda matyoghurt, srirachasås (efter smak) och salt i en liten skål. Smaka er gärna fram till önskad hetta genom att ta lite srirachasås i taget.
4. **Gurksallad:** Grovhacka koriander och gurka. Skiva rädisor. Lägg allt i en skål. Blanda med pressad saft av den använda limen, socker och lite salt.
5. Stek färsbiffarna i en grill- eller stekpanna ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta.
6. Servera nygrillade fläskfärsbiffar med gurksallad, srirachayoghurt och jasminris.

**TIPS!** Smaka av med sriracha såsen till önskad hetta.