



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Thailändsk sallad med jasminris, nötfärs, färska örter och jordnötter

### Dressing

Lime 1 st  
 Vitlök 1 klyfta  
 Chili flakes ½-1 tsk  
 Japansk soja 1 förp  
 🏠 Socker 1 msk

### Sallad

Koriander 20 g  
 Mynta 20 g  
 Tomat 1 st  
 Snackgurka 1 st

### Köttfärs

Nötfärs 250 g  
 Soja- och ingefärssås 1 förp  
 🏠 Neutral olja  
 🏠 Svartpeppar

### Till servering

Jasminris 135 g  
 Hackade jordnötter 40 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Dressing:** Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet. Finhacka vitlök. Pressa limesaft i en skål och blanda ner limeskal, vitlök, chili flakes (efter egen smak), socker och japansk soja. Smaka eventuellt av med mer socker.
3. **Sallad:** Grovhacka koriander och mynta. Skär tomat i små klyftor. Skär snackgurka i tunna skivor (gärna på mandolin). Lägg allt i en salladskål (se tips!).
4. **Köttfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek nötfärs på hög värme ca 4 min. Krydda med lite svartpeppar och tillsätt soja och ingefärssåsen. Stek ytterligare ca 1 min, tills nötfärsen är helt genomstekt.
5. Blanda salladen med dressing.
6. Servera thailändsk sallad med nykokt jasminris och köttfärs. Toppa med hackade jordnötter.

**TIPS!** Salladen går lika bra att servera allt var för sig!