



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk fläskfärs med syrliga morötter i salladsblad

Morotssallad

Morot 2 st
Koriander 10 g
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Socker ½ tsk
🏠 Salt

Frasig fläskfärs

Ingefära ½ bit
Bananschalottenlök 1 st
Fläskfärs 250 g
Japansk sojasås 1 msk
🏠 Neutral olja
🏠 Salt 1 krm
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Socker 1 tsk

Tillbehör

Jasminris 135 g
Romansallad ½ st
Koriander 10 g
Chili flakes

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk). Hacka bananschalottenlök. Bryt bladen från romansallad.
3. **Morotssallad:** Skala och grovriv morötter. Lägg morot och koriander i en skål. Blanda med vitvinsvinäger, socker och lite salt.
4. **Frasig fläskfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärs och salt på hög värme ca 6 min, tills färsen är frasig. Sänk till medelvärme. Tillsätt riven ingefära, hackad rödlök, japansk soja, vitvinsvinäger och socker. Fräs ytterligare ca 3 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt.
5. Fyll romansalladsblad med nykokt jasminris, frasig fläskfärs och morotssallad. Toppa med koriander och chili flakes (efter egen smak).

TIPS! Om någon inte gillar koriander - servera istället vid sidan av!