



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Asiatiska fläskfärsbiffar med röd curry, sojastekt blomkål och koriander

## Fläskfärsbiffar

Bananschalottenlök 1 st  
 Lime 1 st  
 Röd currypasta 1 msk  
 Fläskfärs 250 g  
 Ströbröd 1½ msk  
 Vitlök 2 klyftor  
 🏠 Äggula 1 st  
 🏠 Salt 1 krm  
 🏠 Neutral olja

## Limesky

Limesaft  
 Japansk sojasås ⅓ påse  
 Majsstärkelse 1 tsk  
 🏠 Vatten 2 dl  
 🏠 Socker ½ tsk

## Sojastekt blomkål

Blomkål ½ st  
 Japansk sojasås ⅓ påse  
 🏠 Neutral olja

## Till servering

Basmatiris 135 g  
 Koriander 20 g

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Fläskfärsbiffar:** Finhacka bananschalottenlök. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg limeskal, ägg och röd currypasta i en bunke och vispa samman. Tillsätt fläskfärs, lök, ströbröd, pressad vitlök och lite salt. Låt vila ca 5 min. Forma färsen till två jämnstora biffar.
4. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och bryn biffarna ca 2 min per sida. Lägg i en ugnform och tillaga mitt i ugnen ca 15 min, tills biffarna är helt genomstekta. Spara stekpannan.
5. **Limesky:** Pressa saft från den använda limen i en bunke. Blanda med vatten, japansk soja, majsstärkelse och socker. Häll blandningen i den använda stekpannan och sjud under omrörning tills skyn tjocknat något, ca 5 min.
6. **Sojastekt blomkål:** Skär blomkål i små buketter. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs blomkål ca 4 min. Tillsätt japansk soja och fräs ytterligare 2 min.
7. Grovhacka koriander. Servera asiatiska fläskfärsbiffar med limesky, sojastekt blomkål och nykokt basmatiris. Toppa med koriander.