



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Limekryddade färsbiffar med asiatisk potatissallad, koriander och sesamfrön

Asiatisk potatissallad

Potatis 400 g
Snackgurka 1 st
Rödlök 1 st
Japansk sojasås $\frac{2}{3}$ påse
Vitlök 1 klyfta
Pak choy 1 st
Koriander 20 g
Chili flakes
Sesamfrön 1 förp
🏠 Socker 2 tsk
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
🏠 Neutral olja $\frac{1}{2}$ msk

Limekryddade färsbiffar

Ströbröd $\frac{1}{2}$ förp
Japansk sojasås $\frac{1}{3}$ påse
Chili flakes 1 krm
Vitlök 1 klyfta
Lime 1 st
Blandfärs 250 g
🏠 Vatten $\frac{1}{2}$ dl
🏠 Salt 1 krm
🏠 Neutral olja

- 1. Potatissallad:** Dela potatis i mindre bitar och koka mjuka i lättsaltat vatten.
- 2.** Skiva snackgurka och rödlök tunt. Lägg gurkan och löken i en salladsskål. Blanda ner socker, japansk soja, vitvinsvinäger, neutral olja och pressad vitlök. Låt stå och marinera tills potatisen är klar. Rör om ibland.
- 3. Limekryddade färsbiffar:** Lägg ströbröd i en bunke och blanda ner vatten, japansk soja, salt, chili flakes och pressad vitlök.
- 4.** Tvätta lime i ljummet vatten och finriv skalet. Klyfta limen till servering. Blanda ner limeskal och blandfärs i bunken. Forma till 6 små färsbiffar. Stek ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta.
- 5. Potatissallad:** Häll av potatisen. Strimla pak choy och grovhacka koriander. Blanda ner allt försiktigt i salladskålen med grönsaker. Smaka av med salt, nymald svartpeppar och chili flakes. Toppa med sesamfrön.
- 6.** Servera limekryddade färsbiffar med asiatisk potatissallad och limeklyfta.

TIPS! Rosta gärna sesamfröna i en torr, het stekpanna tills de får en gyllene färg.