



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Ginger beef bowl med päron och vitlöksris

## Vitlöksris

Vitlök 1 klyfta  
Jasminris 135 g  
🏠 Neutral olja

## Ginger beef

Ingefära 1 bit  
Rödlök 1 st  
Lime 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Chili flakes ½ förp  
Soja- och ingefärssås 1 förp  
Nötfärs 250 g  
🏠 Neutral olja ½ msk  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

## Srirachayoghurt

Matyoghurt 1 dl  
Srirachasås ½ förp

## Tillbehör

Morot 1 st  
Päron 1 st  
Isbergssallad ½ st

- Förberedelser:** Skala och finriv ingefära. Klyfta rödlök. Skala och grovriv morot. Tärna päron. Skär isbergssallad i mindre bitar.
- Vitlöksris:** Hetta upp lite neutral olja i en kastrull och fräs pressad vitlök hastigt. Tillsätt jasminris och vatten, koka enligt anvisning på förpackningen.
- Ginger beef:** Lägg ingefäran i en skål och pressa ner limesaft. Blanda med chili flakes (efter egen smak) och soja- och ingefärssås.
- Hetta upp neutral olja i en stekpanna och bryn nötfärs ca 3 min. Tillsätt rödlök och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 1 min. Häll på såsen och låt koka in ca 1 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- Srirachayoghurt:** Blanda matyoghurt och srirachasås (efter egen smak) i en skål.
- Fördela vitlöksris, ginger beef, riven morot, tärnat päron och sallad i två skålar. Servera med en klick srirachayoghurt.