



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sesam- och sojastekt fläskfärs med asiatisk pak choy- och gurksallad

Pak choy- & gurksallad

Lime 1 st
Ingefära ½ bit
Gurka 1 st
Pak choy 1 st
Chili flakes 2 krm
Vitlök 2 klyftor
🏠 Socker 2 tsk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Neutral olja 1 tsk

Sesam- & sojastekt fläskfärs

Japansk sojasås ½ påse
Majsstärkelse 1 tsk
Fläskfärs 250 g
Sesamfrön 1 msk
Vitlök 1 klyfta
Ingefära ½ bit
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Neutral olja

Till servering

Jasminris 135 g
Chili flakes

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. Tvätta limen i ljummet vatten. Skala och finriv all ingefära, lägg undan hälften till punkt 3 och resten till punkt 4.
3. **Pak choy- och gurksallad:** Dela gurka på längden och skär i cm-tjocka skivor på snedden. Finriv skalet och pressa saften från limen över gurkan. Blanda ner socker, salt, nymald svartpeppar, chili flakes, pressad vitlök, neutral olja och hälften av den rivna ingefäran.
4. **Sesam- och sojastekt fläskfärs:** Häll vatten i en liten skål och rör ner japansk soja och majsstärkelse. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och fräs fläskfärs ca 3 min. Tillsätt sesamfrön, pressad vitlök och resten av ingefäran. Fräs ytterligare ca 1 min. Rör ner sojablandningen och koka ca 1 min.
5. **Pak choy- och gurksallad:** Finstrimla pak choy och blanda med gurkan.
6. Servera sesam- och sojastekt fläskfärs med jasminris och pak choy- och gurksallad. Toppa med lite extra chili flakes.