



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskfärsbiffar med srirachayoghurt och syrlig sallad

Fläskfärsbiffar

Lime 1 st
Fläskfärs 250 g
Japansk sojasås 1 msk
Vitlök 1 klyfta
🏠 Vatten 1 msk
🏠 Salt 1 krm

Srirachayoghurt

Matyoghurt 1 dl
Srirachasås ½ förp
🏠 Salt ½ krm

Gurksallad

Koriander 20 g
Snackgurka 1 st
Rädisor 1 förp
🏠 Socker 2 krm
🏠 Salt

Till servering

Jasminris 135 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Fläskfärsbiffar:** Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet, lägg i en bunke. Blanda med fläskfärs, japansk sojasås, vatten, pressad vitlök och salt. Forma till 6 små biffar.

3. **Srirachayoghurt:** Blanda matyoghurt, srirachasås (efter smak) och salt i en liten skål. Smaka er gärna fram till önskad hetta.

4. **Gurksallad:** Grovhacka koriander och snackgurka. Skiva rädisor. Lägg allt i en skål. Blanda med pressad saft av den använda limen, socker och lite salt.

5. Stek färsbiffarna i en grill- eller stekpanna ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta.

6. Servera nygrillade fläskfärsbiffar med gurksallad, srirachayoghurt och jasminris.