



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Nötffärs i krämig jordnötssås med sallad på pak choy och böngroddar

Jasminris

Jasminris 135 g

Jordnötssås

Hackade jordnötter 1 förp

Japansk soja 1½ msk

Srirachasås ½ förp

Vitlök 1 klyfta

🏠 Socker ½ msk

🏠 Rödvinvinäger ½ msk

🏠 Vatten 1 dl

Sesam- och limesdressad sallad

Pak choy 1 st

Koriander 20 g

Böngroddar ½ förp

Lime 1 st

Sesamolja ½ påse

Sesamfrön 1 förp

🏠 Salt

Nötffärs i krämig jordnötssås

Nötffärs 250 g

🏠 Neutral olja

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Jordnötssås:** Lägg hackade jordnötter, japansk soja, srirachasås, vitlök, socker, rödvinvinäger och vatten i en mixerbunke. Mixa slät med stavmixer.
3. **Sesam- och limesdressad sallad:** Strimla pak choy och grovhacka koriander. Skölj böngroddar. Lägg allt i en salladsskål. Skölj lime och finriv skalet. Blanda ner limeskal, saften från limen, sesamolja och sesamfrön i salladsskålen. Smaka av med lite salt.
4. **Nötffärs i krämig jordnötssås:** Hetta upp lite olja i en stekpanna och bryn nötffärs ca 4 min, tills den är helt genomstekt och fått fin färg. Blanda ner jordnötssåsen i den stekta nötffärsen och låt sjuda ca 2 min. Späd med lite vatten om det blir för tjockt.
5. Servera nötffärs i krämig jordnötssås med sesam- och limesdressad sallad och jasminris

TIPS! Rosta gärna sesamfröna i en torr, het stekpanna till gyllene färg.