



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Teriyakifärs med pak choy och snabbpicklad rödlök

Till servering

Jasminris 135 g
Pak choy 1 st
Morot 1 st
Salladslök 1 förp

Snabbpicklad rödlök

Rödlök 1 st
🏠 Vatten 1 msk
🏠 Vitvinsvinäger 2 msk
🏠 Socker 2 tsk

Teriyakifärs

Fläskfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Teriyakisås 1 förp
🏠 Neutral olja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Till servering: Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Förberedelser: Strimla pak choy. Skala och grov riv morot. Skär hälften av salladslöken i stavar, lägg undan till punkt 4. Strimla resten av salladslöken tunt, spara till servering.

3. Snabbpicklad rödlök: Blanda vatten, vitvinsvinäger och socker i en skål. Skiva rödlök tunt (se tips!). Blanda med lagen i skålen och låt stå till servering.

4. Teriyakifärs: Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek fläskfärs på hög värme ca 3 min. Sänk värmen, tillsätt pressad vitlök, stavar av salladslök och teriyakisås. Stek ytterligare ca 2 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Vänd ner pak choy i pannan.

5. Fördela nykokt jasminris och teriyakifärs i 2 skålar. Toppa med picklad rödlök, rivna morötter och strimlad salladslök. Servera direkt!

TIPS! Använd gärna mandolin, om du har!