



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bowl med sesamstekt nötfärs, sötsyrlig gurka och sojamajonnäs

Till servering

Jasminris 135 g
Morot 2 st
Rädisor 1 förp

Sötsyrlig gurka

Snackgurka 1 st
🏠 Socker 2 tsk
🏠 Salt ½ krm
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

Sojamajonnäs

Majonnäs ½ dl
Japansk soja ½ msk

Sesamstekt färs

Nötfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Japansk soja 2 msk
Sesamolja ½ msk
Sesamfrön 1 förp
🏠 Neutral olja
🏠 Socker 1 tsk

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Sötsyrlig gurka:** Blanda socker, salt och vitvinsvinäger i en bunke. Skär gurka i tunna skivor och blanda ner i bunken.
3. **Sojamajonnäs:** Blanda majonnäs och japansk soja i en liten skål.
4. Skala och grov riv morötter. Halvera rädisor.
5. **Sesamstekt nötfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek nötfärs och vitlök ca 6 min, tills den fått ordentligt med stekyta och är genomstekt. Blanda ner socker, japansk soja, sesamolja och sesamfrön. Stek ytterligare ca 1 min.
6. Lägg ris i botten på två tallrikar. Toppa med sötsyrlig gurka, morötter, rädisor och sesamstekt nötfärs. Servera med sojamajonnäs.