



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Larb på fläskfärs med rädisor, mynta och chili flakes

Sallad

Romansallad ½ st
Gurka ½ st
Rädisor 1 förp
Mynta 20 g

Sojadipp

Ingefära ¼ bit
Limeskal
Matyoghurt 1 dl
Japansk sojasås 1 msk

Larb

Rödlök ½ st
Morot 1 st
Ingefära ¼ bit
Lime 1 st
Fläskfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Japansk sojasås ½ påse
Fisksås 1 msk
Chili flakes 1 krm
🏠 Neutral olja
🏠 Socker 2 ½ tsk
🏠 Salt

Till servering

Jasminris 135 g
Chili flakes

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Hacka rödlök. Skala och halvera morot på längden, skär sedan i tunna sneda skivor. Skala och finriv all ingefära. Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet.
3. **Sallad:** Skär romansallad i mindre bitar, ca 2x2 cm. Tärna gurka. Kvarta rädisor. Grovhacka mynta. Lägg allt i en salladsskål, spara gärna lite mynta till servering.
4. **Sojadipp:** Lägg matyoghurt i en liten skål. Blanda med japansk soja, limeskal och hälften av den rivna ingefäran.
5. **Larb:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärs ca 5 min. Tillsätt pressad vitlök, lök och morot. Fräs ytterligare ca 3 min. Tillsätt resten av den rivna ingefära, japansk soja, fisksås, socker och chili flakes (efter egen smak). Fräs ca 3 min. Smaka av med pressad limesaft och lite salt.
6. Blanda ner larb i salladsskålen. Toppa med mynta och chili flakes (valfritt). Servera med jasminris.