



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Asiatiska köttbullar med syrlig kålrabbisallad

## Asiatiska köttbullar

Ingefära ½ bit  
 Bananschalottenlök ½ st  
 Koriander 10 g  
 Lime 1 st  
 Vitlök 1 klyfta  
 Kinesisk soja 1 tsk  
 Chili flakes 1 krm  
 Ströbröd ½ förp  
 Fläskfärs 250 g  
 🏠 Salt 1 krm  
 🏠 Neutral olja

## Ingefärssås

Ingefära ½ bit  
 Kycklingbuljong ¼ påse  
 Japansk soja ½ förp  
 Majsstärkelse 1 tsk  
 🏠 Vatten 2 dl  
 🏠 Socker 2 tsk

## Limevinaigrette

🏠 Rödvinvinäger 1 tsk  
 🏠 Socker 1 tsk  
 🏠 Salt ½ krm

## Syrad morot- & kålrabbisallad

Morot 1 st  
 Kålrabbi ½ st

## Till servering

Basmatiris 135 g  
 Koriander 10 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Asiatiska köttbullar:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk). Finhacka bananschalottenlök. Finstrimla korianderstjälkar. Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet, spara den skalade limen till punkt 5. Lägg limeskal, ingefära, lök, pressad vitlök, koriander, kinesisk soja, chili flakes, ströbröd och salt i en bunke. Tillsätt fläskfärs och blanda ihop till en smet. Låt vila en stund. Forma sedan smeten till jämnstora köttbullar, ca 12 st
3. **Ingefärssås:** Skala och finhacka resten av ingefäran (ca 1 msk). Lägg ingefära, vatten, kycklingbuljong, japansk soja, majsstärkelse och socker i en skål. Vispa så att sockret löses upp.
4. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna. Stek köttbullarna ca 3 min runt om. Tillsätt ingefärssåsen. Låt sjuda upp och rör om försiktigt, lägg på lock. Tillaga klart under lock tills köttbullarna är helt genomstekta, ca 10 min.
5. **Limevinaigrette:** Pressa saft från den använda limen i en skål. Blanda med rödvinvinäger, socker och smaka av med lite salt.
6. **Morot- och kålrabbisallad:** Skala morot och kålrabbi. Hyvla eller strimla morot och kålrabbi tunt, med mandolin eller osthyvel. Lägg i en bunke och blanda med limevinaigretten.
7. Servera nystekta asiatiska köttbullar med ingefärssås, kålrabbisallad, plockad koriander och nykokt basmatiris.