



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Thaisallad med kålrabbi, vegetarisk färs, mynta och jordnötter

Chilidressing

Lime ½ st
Röd chili ½-1 st
Vitlök 1 klyfta
Japansk soja ½ förp
🏠 Socker 1 tsk

Kålrabbisallad

Kålrabbi 1 st
Morot 1 st
Mynta 20 g
Koriander 20 g
Hackade jordnötter 40 g

Thaifärs

Jasminris 135 g
Vegetarisk färs 1 förp
Japansk soja 1 msk
Malen ingefära 1 tsk
Vitlök 1 klyfta
🏠 Neutral olja
🏠 Vatten 2 msk

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Chilidressing:** Tvätta limen i ljummet och finriv skalet. Finhacka röd chili. Lägg limeskal, pressad limesaft, chili, pressad vitlök, japansk soja och socker i en rymlig bunke. Rör om tills sockret löst sig.
3. **Kålrabbisallad:** Skala kålrabbi och morot. Strimla kålrabbi, morot och mynta mycket tunt. Grovhacka koriander. Spara lite mynta till servering. Lägg resten i bunken med chilidressing och blanda med kålrabbi och morot.
4. **Thaifärs:** Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och stek vegetarisk färs ca 5 min, tills den fått fin färg. Tillsätt det kokta riset, vatten, japansk soja, malen ingefära och pressad vitlök. Stek ytterligare ca 1 min.
5. Blanda thaifärs med kålrabbisallad på ett serveringsfat. Toppa med jordnötter och mynta.

TIPS! Tänk på att chili varierar i styrka, smaka dig fram till lagom hetta!