



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Thai beef larb i salladsblad med chilimajonnäs och koriander

### Thaifärs

Rödlök 1 st  
Hackad ingefära, vitlök  
och chili 1 förp  
Nötfärs 250 g  
Lime 1 st  
Fisksås 2 msk  
🏠 Socker 1 tsk

### Till servering

Jasminris 135 g  
Romansallad ½ st  
Snackgurka 1 st  
Chilimajonnäs ½ förp  
Koriander 10 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Thaifärs:** Strimla rödlök. Hetta upp hackad ingefära, vitlök och chili i en stekpanna. Stek lök och nötfärs ca 5 min, tills färsen är frasig och helt genomstekt.
3. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Tillsätt rivet limeskal, pressad saft från halva limen, fisksås, socker och rödlök till stekpannan. Blanda ordentligt. Smaka av med lite salt.
4. Plocka blad från romansallad. Skär snackgurka i små tärningar. Klyfta resten av limen.
5. Fyll romanblad med jasminris, thaifärs, gurka, chilimajonnäs och koriander. Servera med limeklyfta.