



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Asiatisk fläskfärs med syrliga morötter i salladsblad

### Morotssallad

Morot 2 st  
 Koriander 10 g  
 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk  
 🏠 Socker ½ tsk  
 🏠 Salt

### Frasig fläskfärs

Ingefära ½ bit  
 Bananschalottenlök 1 st  
 Fläskfärs 250 g  
 Japansk soja 1 msk  
 🏠 Olja  
 🏠 Salt 1 krm  
 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk  
 🏠 Socker 1 tsk

### Tillbehör

Jasminris 135 g  
 Romansallad ½ st  
 Koriander 10 g  
 Chili flakes

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk). Hacka bananschalottenlök. Bryt bladen från romansallad.
3. **Morotssallad:** Skala och grovriv morötter och lägg i en skål. Blanda med koriander, vitvinsvinäger, socker och lite salt.
4. **Frasig fläskfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärs och salt på hög värme ca 6 min, tills färsen är frasig. Sänk till medelvärme. Tillsätt riven ingefära, hackad rödlök, japansk soja, vitvinsvinäger och socker. Fräs ytterligare ca 3 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt.
5. Fyll romansalladsblad med nykokt jasminris, frasig fläskfärs och morotssallad. Toppa med koriander och chili flakes (efter egen smak).

**TIPS!** Om någon inte gillar koriander - servera istället allt vid sidan av!