



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Nötfärs i krämig jordnötssås med sallad på pak choy och böngroddar

Jasminris

Jasminris 135 g

Jordnötssås

Hackade jordnötter 1 förp

Japansk soja 1½ msk

Srirachasås ½ förp

Vitlök 1 klyfta

● Socker ½ msk

● Rödvinvinäger ½ msk

● Vatten 1 dl

Sesam- och limesdressad sallad

Pak choy 1 st

Koriander 20 g

Böngroddar ½ förp

Lime 1 st

Sesamolja ½ påse

Sesamfrön 1 förp

Nötfärs i krämig jordnötssås

Nötfärs 250 g

Att ha hemma ●

Olja, Rödvinvinäger, Salt, Socker, Vatten

1. Jasminris: Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Jordnötssås: Lägg hackade jordnötter, japansk soja, srirachasås, pressad vitlök, socker, rödvinvinäger och vatten i en mixerbunke. Mixa slätt med stavmixer.

3. Sesam- och limesdressad sallad: Strimla pak choy och grovhacka koriander. Skölj böngroddar. Lägg allt i en salladsskål. Skölj lime och finriv skalet. Blanda ner limeskal, saften från limen, sesamolja och sesamfrön i salladsskålen. Smaka av med lite salt.

4. Nötfärs i krämig jordnötssås: Hetta upp lite olja i en stekpanna och bryn nötfärs ca 4 min, tills den är helt genomstekt och fått fin färg. Blanda ner jordnötssåsen i den stekta nötfärsen och låt sjuda ca 2 min. Späd med lite vatten om det blir för tjockt.

5. Servera nötfärs i krämig jordnötssås med sesam- och limesdressad sallad och jasminris

TIPS! Rosta gärna sesamfröna i en torr, het stekpanna till gyllene färg.