



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

### Frasig fläskfärs

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

### Tillbehör

- Jasminris 135 g
- Romansallad ½ st
- Koriander 10 g
- Chili flakes

### Att ha hemma ●

- Olja, Salt, Socker, Vitvinsvinäger

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!