



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatiska köttbullar med syrlig kålrabbisallad

Asiatiska köttbullar

Ingefära ½ bit
 Bananschalottenlök ½ st
 Koriander 10 g
 Lime 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Kinesisk soja 1 tsk
 Chili flakes 1 krm
 Ströbröd ½ förp
 ● Salt 1 krm
 Fläskfärs 250 g

Ingefärssås

Ingefära ½ bit
 ● Vatten 2 dl
 Kycklingbuljong ¼ påse
 Japansk soja ½ förp
 Majsstärkelse 1 tsk
 ● Socker 2 tsk

Limevinaigrette

● Rödvinvinäger 1 tsk
 ● Socker 1 tsk
 ● Salt ½ krm

Syrad morot- & kålrabbisallad

Morot 1 st
 Kålrambi ½ st

Till servering

Basmatiris 135 g
 Koriander 10 g

Att ha hemma ●

Olja, Rödvinvinäger,
 Salt, Socker, Vatten

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Asiatiska köttbullar:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk). Finhacka bananschalottenlök. Finhacka koriander. Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet, spara den skalade limen till punkt 5. Lägg limeskal, ingefära, lök, pressad vitlök, koriander, kinesisk soja, chili flakes, ströbröd och salt i en bunke. Tillsätt fläskfärs och blanda ihop till en smet. Låt vila en stund. Forma sedan smeten till jämnstora köttbullar, ca 12 st
3. **Ingefärssås:** Skala och finhacka resten av ingefäran (ca 1 msk). Lägg ingefära, vatten, kycklingbuljong, japansk soja, majsstärkelse och socker i en skål. Vispa så att sockret löses upp.
4. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna. Stek köttbullarna ca 3 min runt om. Lägg över i en rymlig kastrull. Tillsätt ingefärssåsen. Låt koka upp. Sjud under lock tills köttbullarna är helt genomstekta, ca 10 min.
5. **Limevinaigrette:** Pressa saft från den använda limen i en skål. Blanda med rödvinvinäger, socker och smaka av med lite salt.
6. **Morot- och kålrabbisallad:** Skala morot och kålrabbi. Hyvla eller strimla morot och kålrabbi tunt. Lägg i en bunke och blanda med limevinaigretten.
7. Servera nystekta asiatiska köttbullar med ingefärssås, kålrabbisallad, koriander och nykokt basmatiris.