



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Fläskfärsbiffar med srirachayoghurt och syrlig sallad

### Fläskfärsbiffar

Lime 1 st  
Fläskfärs 250 g  
Japansk soja 1 msk  
Vitlök 1 klyfta  
🏠 Vatten 1 msk  
🏠 Salt 1 krm

### Srirachayoghurt

Matyoghurt 1 dl  
Srirachasås 1 förp  
🏠 Salt ½ krm

### Gurksallad

Koriander 20 g  
Snackgurka 1 st  
Rädisor 1 förp  
🏠 Socker 2 krm  
🏠 Salt

### Till servering

Jasminris 125 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Fläskfärsbiffar:** Tvätta lime i ljummet vatten och finriv skalet, lägg i en bunke. Blanda med fläskfärs, japansk soja, vatten, pressad vitlök och salt. Forma till 6 små biffar.
3. **Srirachayoghurt:** Blanda matyoghurt, srirachasås och salt i en liten skål. Smaka er gärna fram till önskad hetta genom att ta lite srirachasås i taget.
4. **Gurksallad:** Grovhacka koriander och gurka. Skiva rädisor. Lägg allt i en skål. Blanda med pressad saft av den använda limen, socker och lite salt.
5. Stek färsbiffarna i en grill- eller stekpanna ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta (inntemp 72°C).
6. Servera nygrillade fläskfärsbiffar med gurksallad, srirachayoghurt och jasminris.