

Oppskrift

## Larb med kjøttdeig av svin



1

Finhakk sitrongress og chili. Varm opp olje på middels til høy varme i en wok og fres halvparten av kjøttdeigen med halvparten av sitrongress og chili. Hakk kjøttet godt

underveis, til det brunes lett, 3-4 minutter. Legg til side og gjenta med resten. Legg til side.

## 2

Bland dressing med zest, chili sauce, fish sauce og limesaft og tilsett den avkjølte kjøttdeigen. Bland inn rødløk, koriander og mynte. Fordel i salatblader og dryss over hakkede peanøtter.

## Produkter i denne oppskriften

Sv Kjøttdeig 23% u/Salt/Vann Storpk



## Ingredienser

Gilde kjøttdeig av svin	500 g
Vegetabilsk olje	1 ss
Sitrongress	2 stk
Rød chili	1 stk
Limezest	1 ss

Sweet chili saus	1 ss
Fish sauce	1 ss
Limesaft	6 ss
Rødløk, finhakket	0,5 stk
Korianderblader, finhakket	15 g
Mynte, finhakket	2 ss
Hjertesalat	2 stk
Peanøtter	50 g