



Köttfärs, Smårätter, Budget, Lättlagat, Fest, Steka

SALLADS WRAPS MED KÖTTFÄRS

Dessa goda salladswraps får sin utmärkta smak från Sriracha chilisåsen.

Ingredienser

500 g blandfärs
1/2 dl salladslök (*hackad*)
1/2 st paprika, röd
1 tsk salt
1/2 krm svartpeppar, grovm.
1 tsk ingefära, malen
1 tsk farinsocker
1 msk soja
1 msk mjöl, vete
srirachåsås (*efter smak*)
1 st romansallad

Gör så här

1. Hetta upp en stekpanna och tillsätt 1 msk neutral matolja. Bryn köttfärsen i en minut, tillsätt sedan salladslök och paprika.
2. Krydda med salt, peppar, ingefära, farinsocker, sojasås och chilisås, och bryn blandningen tills färsen är genomstekt.
3. Pudra över mjölet och rör om ordentligt, mjölet gör att fyllningen håller ihop bättre i salladsbladet. Smaka av.
4. Bryt bladen av salladshuvudet och skölj dem noga.
5. Ta ett blad i handen och lägg 2-3 matskedar fyllning i mitten av bladet. Vik ihop och lägg på ett fat. Upprepa proceduren tills all köttfärs gått åt.