



## BIFFSALLAD "CHAO TON" MANGO, LIME

---

SKU: N/A

Category: [Recept](#)

### PRODUCT DESCRIPTION

*4 portioner*

#### **Ingredienser**

Svensk hängmörad biff 400 gr

Kokosolja 1 tsk

Sallad - morot 2 st

Rättika 1 st

Mango 1st

Trädgårdsallad (mix) 1 påse

Koriander 1 kruka

Mynta 1 kruka

Rödlök 1 st

### **Dressing**

Fisksås ½ dl

Limejuice 4 st

Röd chili 2 st

Grön chili 2 st

Strösocker 2 msk

Topping- nori 4 ark

ESGIR glutenfritt Panko 2 dl

Kokosolja 2 msk

Farinsocker 2 msk

Chiliflakes 1 tsk

Flingsalt 2 msk

Risnudlar ca 200 gr, blötlagda efter instruktion på förpackning.

### **Gör så här**

Stycka biffen i "loins" och halstra snabbt i lite kokosolja, låt vila sedan.

Strimla morot & rättika och blanda med salladen.

Hacka hälften av koriander och mynta och låt hälften vara kvar med stjälken och blanda allt med salladen.

Blanda ihop fisksås, socker, hackad chili och limejuice till dressing.

Strimla nori och stek i en torr panna tills krispig.

Stek ESGIR glutenfri Panko i kokosolja och när den blivit gyllene så låt torka på ett papper.

Blanda stekt ESGIR Panko med nori, chiliflakes, farinsocker och flingsalt.

Skiva biffen och skär mango i bitar och montera sedan ihop dina sallader, servera gärna med lite risnudlar i botten på tallriken.

*Smaklig måltid!*

1



