



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskfärsbullar med nudlar och sesamfrön

Fläskfärsbullar

Ströbröd ½ förp
 ● Ägg 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 ● Salt ½ tsk
 Fläskfärs 250 g

Nudelsoppa

Pak choy 1 st
 Morot 1 st
 Rödlök 1 st
 Äggnudlar 1 förp
 Malen ingefära 1 påse
 Vitlök 1 klyfta
 Japansk soja 1 förp
 ● Vitvinsvinäger ½ msk
 ● Vatten 4 dl
 Sesamfrön 1 förp

Att ha hemma ●

Ägg, Olja, Salt, Vatten,
 Vitvinsvinäger

- Förberedelser:** Skär pak choy i mindre bitar. Skala och strimla morot och rödlök. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen.
- Fläskfärsbullar:** Lagg ströbröd, ägg, pressad vitlök och salt i en bunke. Blanda ner fläskfärs. Forma till 6-8 stora bullar. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek bullarna runt om ca 5 min, tills de fått fin färg.
- Nudelsoppa:** Lagg pressad vitlök, malen ingefära, japansk soja, vitvinsvinäger och vatten i en rymlig kastrull. Låt koka upp och sjud ca 5 min.
- Lagg ner fläskfärsbullarna i buljongen och låt sjuda ca 5 min. Vänd ner pak choy, morot och lök sjud ytterligare ca 5 min. Smaka av med lite salt och pressad limesaft.
- Fördela kokta nudlar i två skålar. Slå över buljong med fläskfärsbullar. Toppa med sesamfrön (se tips).

TIPS! Rosta hastigt sesamfrön i en torr och het stekpanna!