



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskfärs wok med risnudlar, broccoli och koriander

Till servering

Broccoli 1 st
Risnudlar ½ förp
Koriander 20 g
Chili flakes

Wok

Bananschalottenlök 1 st
Fläskfärs 250 g
Morotsjulienne 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Japansk soja 2 msk
Flytande honung 1 tsk
● Vitvinsvinäger 1 msk

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vitvinsvinäger

1. Förberedelser: Klyfta bananschalottenlök. Skär broccoli i mindre buketter och skiva stammen tunt.

2. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Låt broccolin koka med de sista 2 minuterna.

3. Wok: Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna eller wok. Fräs fläskfärs och lök ca 4 min. Tillsätt morotsjulienne och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt.

4. Tillsätt japansk soja, flytande honung, vitvinsvinäger, avhållda nudlar och broccoli till stekpannan. Blanda väl och smaka av med lite salt. Toppa med koriander och chili flakes (valfritt!).