



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegetarisk bowl med snabbkimchi, vegetarisk färs och sesamfrön

Jasminris

Jasminris 135 g

Snabbkimchi

Salladskål 300 g

Vitlök 1 klyfta

● Socker ½ msk

Japansk soja 1 msk

● Vitvinsvinäger 2 msk

Malen ingefära 1 tsk

Srirachasås 1 förp

Gurksallad

Gurka 1 st

● Vitvinsvinäger 1 tsk

Sesamfrön ½ förp

Asiatisk färs

● Vatten 1 ½ dl

Japansk soja 2 msk

Majsstärkelse 1 tsk

Chili flakes ½-1 förp

Vitlök 1 klyfta

Sesamfrön ½ förp

Champinjoner 100 g

Vegetarisk färs 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten,

Vitvinsvinäger

1. Jasminris: Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Snabbkimchi: Strimla salladskål grovt. Lägg i en bunke och tillsätt pressad vitlök, socker, japansk soja, vitvinsvinäger, malen ingefära och srirachasås. Blanda ordentligt, gärna med händerna, så att salladskålen mjuknar.

3. Gurksallad: Tärna gurka och lägg i en skål. Blanda med vitvinsvinäger och sesamfrön.

4. Asiatisk färs: Blanda vatten, japansk soja, majsstärkelse, chili flakes, pressad vitlök och sesamfrön i en liten skål.

5. Kvarta champinjoner. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och stek svamp och vegetarisk färs ca 6 min. Rör ner sojablandningen i pannan och låt koka ihop ca 1 min.

6. Lägg jasminris i två skålar. Toppa med asiatisk färs, snabbkimchi och gurksallad.