



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Svampyakiniku med ägg och sesamstekt broccoli

Yakinikusås

- Vatten 2 msk
 - Japansk soja ½ förp
 - Socker 1 msk
- Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse
Majsstärkelse 1 tsk

Sesamstekt broccoli

- Broccoli 1 st
- Olja 1+1 tsk
- Vitlök 1 klyfta
Sesamfrön ½ förp
- Salt 2 krm

Svampyakiniku

- Champinjoner 200 g
- Olja 1 msk
- Riven ingefära 1 förp
Sesamfrön ½ förp
Vitlök 1 klyfta
Chili flakes ½ tsk

Till servering

- Jasminris 135 g
Ägg 4 st
Koriander 20 g

Att ha hemma ●

- Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Skiva champinjoner tunt. Skär broccoli i buketter och skiva stammen tunt.
3. **Yakinikusås:** Vispa ihop vatten, japansk soja, vitvinsvinäger, socker och majsstärkelse i en liten skål.
4. **Sesamstekt broccoli:** Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Stek broccoli, pressad vitlök, sesamfrön och salt ca 3 min. Lägg på ett fat.
5. Torka ur den använda stekpannan och hetta upp lite mer neutral olja. Stek ägg ca 2 min, gulan får gärna vara lös. Lägg på ett fat.
6. **Svampyakiniku:** Hetta upp neutral olja i den använda stekpannan. Stek champinjoner, riven ingefära, sesamfrön, pressad vitlök och chili flakes ca 3 min. Tillsätt yakinikusåsen till pannan. Koka ihop ca 1 min.
7. Servera svampyakiniku med jasminris, stekt ägg, sesamstekt broccoli och koriander.