



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Shanghai noodles med sesamstekt fläskfärs, ingefära och salladslök

Woksås

Majsstärkelse ½ msk
 ● Socker 1 msk
 Sesamolja 1 påse
 Vitlök 2 klyftor
 Japansk soja 1 förp
 ● Vatten 1 dl

Nudelwok

Nudlar ½ förp
 Salladslök 1 förp
 Riven ingefära 1 förp
 Morot 1 st
 Röd paprika 1 st
 Fläskfärs 250 g
 Lime ½ st
 Chili flakes

Till servering

Lime ½ st

Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten

- 1. Woksås:** Blanda ihop majsstärkelse, socker, sesamolja, pressad vitlök, japansk soja och vatten i en skål.
- 2. Koka nudlar** enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten.
- 3. Förberedelser:** Skär den vita delen av salladslöken i cm-stora bitar. Finstrimla den övre gröna delen av salladslöken. Finstrimla morot och strimla röd paprika.
- 4. Nudelwok:** Hetta upp lite olja i en wok eller stekpanna. Fräs fläskfärs ca 6 min, tills den börjar bli frasig. Tillsätt ingefära, paprika, den vita delen av salladslöken och morot. Fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner woksås och nudlar, woka ihop ca 1 min. Smaka av med pressad lime, salt och chili flakes.
- 5. Klyfta resten** av den använda limen. Strö salladslök över woken och servera med limeklyfta.