



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Teriyaki wok med blandfärs, pak choy, sesamfrön och koriander

Teriyaki wok

Gul lök 1 st
Röd paprika ½ st
Pak choy 1 st
Blandfärs 250 g
Riven ingefära 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Teriyakisås 1 förp
Japansk soja ⅔ förp
● Vatten ½ dl

Till servering

Jasminris 135 g
Koriander 20 g
Lime 1 st
Sesamfrön 1 förp

Att ha hemma ●
Olja, Salt, Vatten

- 1. Till servering:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Förberedelser:** Strimla gul lök och röd paprika. Skär pak choy i mindre bitar.
- 3. Teriyaki wok:** Hetta upp neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Woka blandfärs på hög värme ca 4 min. Tillsätt gul lök, röd paprika, riven ingefära och pressad vitlök, woka ytterligare ca 2 min.
- 4. Tillsätt teriyakisås, japansk soja och vatten.** Koka upp och sjud ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt. Blanda ner pak choy och låt allt bli varmt. Smaka av med lite salt och pressad limesaft.
- 5. Till servering:** Grovhacka koriander och klyfta resten av limen.
- 6. Servera teriyaki wok med jasminris och limeklyfta.** Toppa med koriander och sesamfrön (se tips!).

TIPS! Rosta gärna sesamfröna i en het och torr stekpanna!