



Detta är ett lågkalorirecept, vilket kan innebära att allt i förpackningen inte används. Följ receptet noggrant för att varje portion ska hålla sig under 550 kcal.



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Salladswraps med asiatisk nötfärspanna och nudlar

### Asiatisk färspanna

Morot 2 st  
Röd paprika 1 st  
Mynta 20 g  
Ingefära ½ bit  
Vitlök 1 klyfta  
Lime 1 st  
● Olja ½ tsk  
Nötfärs 250 g  
Japansk soja 2 msk  
Fisksås 1 förp

### Till servering

Äggnudlar 125 g  
Isbergssallad ¼ st  
Srirachasås 1 förp

### Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och skölj i kallt vatten, låt rinna av och klipp dem i mindre bitar. Ställ åt sidan.
2. **Förberedelser:** Skala och skär morötter i tunna strimlor och skiva paprika tunt. Grovhacka mynta. Skala och finriv ingefära och vitlök. Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet. Bryt blad från isbergssallad.
3. **Asiatisk färspanna:** Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Stek nötfärsen ca 6 min, tills färsen fått fin färg och är helt genomstekt.
4. Tillsätt röd paprika, morot, vitlök och ingefära, fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner japansk soja, fisksås, rivet limeskal, pressad limesaft och avhållda nudlar i pannan, låt allt bil varmt. Vänd ner mynta. Smaka av med lite salt och eventuellt lite mer fisksås.
5. Fyll salladsblad med färs- och nudelröran toppa med srirachasås (efter egen smak). Servera direkt.