



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Kinesisk wok med fläskfärs, pak choy och sesamfrön

### Wok

Grön chili ½ st  
 Pak choy 1 st  
 Bananschalottenlök 1 st  
 Fläskfärs 250 g  
 Malen ingefära ½ tsk  
 Vitlök 1 klyfta  
 Lime 1 st  
 Kinesisk soja 1 msk  
 ● Socker 1 ½ tsk  
 ● Vatten 1 dl  
 Majsstärkelse ½ msk

### Till servering

Jasminris 135 g  
 Sesamfrön 1 förp  
 Snackgurka 1 st

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Wok:** Strimla grön chili tunt. Strimla pak choy grovt. Klyfta bananschalottenlök.
3. Hetta upp neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna och fräs fläskfärs ca 4 min, krydda med lite salt och malen ingefära. Tillsätt pressad vitlök, lök, chili (spara lite till servering) och pak choy. Fräs ytterligare ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt.
4. Tillsätt pressad limesaft, kinesisk soja, socker och vatten. Blanda ut majsstärkelse med vatten och rör ner i pannan. Koka ihop ca 2 min.
5. Dela gurka i bitar. Toppa woken med sesamfrön och resten av den strimlade chilin. Servera med jasminris och gurka.