



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Sesamstekt svamp med pak choy och stekt ägg

### Ris

Jasminris 135 g

### Soja- och ingefärssås

Riven ingefära 1 förp  
 ● Vatten 2 msk  
 Japansk soja ½ förp  
 ● Socker 1 msk  
 Lime 1 st  
 Majsstärkelse 1 tsk

### Stekt ägg

Ägg 4 st

### Pak choy

● Olja 1 msk  
 Pak choy 1 st  
 ● Salt 1 krm

### Sesamstekt svamp

Champinjoner 200 g  
 ● Olja 1 tsk  
 Sesamolja 1 påse  
 Sesamfrön 1 förp  
 Vitlök 1 klyfta

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

**1. Förberedelser:** Skiva champinjoner tunt. Plocka bladen från pak choy.

**2. Ris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

**3. Soja- och ingefärssås:** Blanda riven ingefära, vatten, japansk soja, socker, pressad limesaft och majsstärkelse i en liten kastrull. Koka upp under omrörning och sjud i någon minut, tills såsen börjar tjockna. Ställ åt sidan.

**4. Stekt ägg:** Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek ägg ca 2 min, gulan får gärna vara lös. Lägg på ett fat.

**5. Pak choy:** Hetta upp olja i den använda stekpannan. Stek pak choy hastigt på hög värme. Lägg på ett fat och krydda med salt.

**6. Sesamstekt svamp:** Hetta upp olja och sesamolja i den använda stekpannan. Stek champinjoner, sesamfrön och pressad vitlök ca 3 min. Tillsätt soja- och ingefärssås till pannan, låt allt bli varmt.

**7. Servera sesamstekt svamp med jasminris och pak choy. Toppa med stekt ägg.**