



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk fläskfärspanna med färsk ingefära och jasminris

Fläskfärspanna

Bananschalottenlök 1 st
 Ingefära ½ bit
 Japansk soja 2 msk
 Kinesisk soja 1 tsk
 ● Vatten 1 ½ dl
 Chili flakes ¼ tsk
 Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
 ● Socker ½ msk
 Majsstärkelse 1 tsk
 Fläskfärs 250 g
 Vitlök 1 klyfta

Grönsaker

Pak choy 1 st
 Röd paprika 1 st

Till servering

Jasminris 135 g
 Koriander 20 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker,
 Svartpeppar, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Finhacka schalottenlök. Skala och finriv ingefära. Klyfta pak choy och röd paprika tunt. Blanda japansk soja, kinesisk soja, chili flakes, vatten, vitvinsvinäger, socker och majsstärkelse i en skål.
3. **Fläskfärspanna:** Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna. Fräs all fläskfärs på hög värme ca 4 min. Tillsätt lök, riven ingefära och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min. Tillsätt sojablandningen och låt allt sjuda ca 3 min.
4. **Grönsaker:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek pak choy och röd paprika ca 3 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Servera fläskfärspanna med jasminris och grönsaker. Toppa med koriander.