



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk wokad färs med ingefära, koriander, sesamfrön och nudlar

Ingefära- och koriandersås

Ingefära ½ bit
Teriyakisås ½ förp
Chili flakes ½ förp
Koriander 20 g
● Vatten 2 msk

Wok

Champinjoner 100 g
● Olja 1 tsk
Coleslawmix 1 förp
Nötfärs 250 g
Vitlök 2 klyftor
Chili flakes ½ förp

Till servering

Sesamfrön 1 förp
Äggnudlar 125 g

Att ha hemma ●
Olja, Salt, Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till nudlarna i steg 5.
2. **Förberedelser:** Skär champinjoner i mindre bitar. Rosta sesamfrön i en torr och het stekpanna.
3. **Ingefära- och koriandersås:** Skala och grovhacka ingefära. Lägg ingefära, teriyakisås, chili flakes, koriander och vatten i en mixerbunke. Mixa ihop till en sås med stavmixer.
4. **Wok:** Hetta upp en rymlig stekpanna eller wok och fräs champinjon ca 3 min, tills vätskan kokat in. Tillsätt olja till pannan och coleslawmix, fräs ytterligare ca 3 min. Lägg upp på ett fat. Tillsätt nötfärs till pannan och fräs ca 5 min, tillsätt pressad vitlök efter vätskan kokat bort. Fräs ytterligare ca 1 min, tills färsen är helt genomstekt.
5. **Till servering:** Koka nudlarna enligt anvisningen på förpackningen.
6. **Wok:** Lägg tillbaka alla grönsaker i pannan. Blanda ner avhållda nudlar och ingefära- och koriandersåsen, låt allt bli varmt. Smaka av med lite salt och chili flakes.
7. Toppa woken med sesamfrön, servera och ät direkt.