



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.