



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ponzuwokad fläskfärs med grönkål, sesamfrön och koriander

Jasminris

Jasminris 135 g

Wok

Champinjoner 100 g

Grönkål 100 g

Rödlök 1 st

Fläskfärs 250 g

● Salt 1 krm

Malen ingefära 1 påse

Vitlök 2 klyftor

Ponzu 1 förp

Topping

Sesamfrön 1 förp

Koriander 20 g

Chili flakes

Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Jasminris: Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Wok: Skiva champinjoner och strimla grönkål. Klyfta rödlök.

3. Hetta upp lite neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs fläskfärs ca 4 min, krydda med salt och malen ingefära. Tillsätt champinjoner och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner grönkål, rödlök och ponzu. Koka ihop ca 1 min.

4. Toppa woken med sesamfrön (se tips), koriander och lite chili flakes. Servera med jasminris.

TIPS! Om du har tid - rosta gärna sesamfröna i en torr och het stekpanna!