



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Risnudelwok med vegetarisk färs, champinjoner, koriander och jordnötter

Woksås

Japansk soja 1 förp
 ● Vatten 1 dl
 ● Balsamvinäger 1 msk
 ● Socker ½ msk
 ● Salt 1 krm
 Srirachasås ½ förp
 Majsstärkelse ½ msk

Ingefärsstekt färs

Vegetarisk färs 1 förp
 Malen ingefära 1 tsk
 ● Salt 1 krm

Wokade grönsaker

Zucchini 1 st
 Rödlök 1 st
 Champinjoner 100 g
 Vitlök 2 klyftor

Tillbehör

Risnudlar ½ förp
 Lime ½ st
 Koriander 20 g
 Hackade jordnötter 1 förp

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olja, Salt, Socker, Vatten

- 1. Koka upp** rikligt med lattsaltat vatten i en kastrull till nudelkoket i steg 5.
- 2. Förberedelser:** Halvera zucchini på längden och skär i skivor. Skiva rödlök tunt. Kvarta champinjoner. Grovhacka koriander.
- 3. Woksås:** Blanda japansk soja, vatten, socker, balsamvinäger, salt och srirachasås i en skål. Vispa ner majsstärkelse.
- 4. Ingefärsstekt färs:** Hetta upp olja i en rymlig stekpanna eller wok. Stek vegetarisk färs och malen ingefära ca 3 min. Smaka av med lite salt. Lägg över på ett fat, spara stekpannan.
- 5. Tillbehör:** Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen.
- 6. Wokade grönsaker:** Hetta upp lite olja i den använda stekpannan. Stek champinjoner, zucchini och rödlök ca 3 min. Tillsätt pressad vitlök, fräs ytterligare ca 1 min.
- 7. Rör ner** den stekta vegetariska färsen, kokta risnudlar och woksås i pannan. Blanda väl och ta från värmen.
- 8. Servering:** Klyfta lime. Toppa vegetarisk risnudelwok med koriander och jordnötter. Servera med limeklyfta.