



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ljummen nudelsallad med asiatisk färs, koriander och sesamfrön

Ljummen nudelsallad

Pak choy 1 st
Koriander 20 g
Japansk soja 1 förp
Hoisinsås 1 förp
Sesamolja 1 påse
Lime 1 st
Riven ingefära 1 förp
Chili flakes 1 förp
Böngroddar 1 förp
Risnudlar ½ förp

Asiatisk färs

Asiatisk färs 250 g

Till servering

Sesamfrön 1 förp

Att ha hemma ●

Olja

- 1. Ljummen nudelsallad:** Strimla pak choy. Grovhacka koriander.
- 2.** Blanda japansk soja, hoisinsås, sesamolja, pressad limesaft, riven ingefära och chili flakes i en serveringsskål.
- 3. Asiatisk färs:** Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek asiatisk färs ca 5 min, tills färsen är genomstekt.
- 4.** Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen.
- 5. Ljummen nudelsallad:** Häll av nudlarna. Blanda ner nudlar, pak choy, rödlök, koriander och böngroddar i skålen med såsen.
- 6.** Servera ljummen nudelsallad toppad med asiatisk färs och sesamfrön.

TIPS! Rosta gärna sesamfröna först för extra god smak!