



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kinesisk nudelwok med fläskfärs, pak choy och sesamfrön

Kinesisk wok

Nudlar ½ förp
Pak choy 1 st
Fläskfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
● Salt 2 krm
Hoisinsås 1 förp
Soja- och ingefärssås 1 förp

Topping

Salladslök 1 förp
Lime 1 st
Sesamfrön 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Förberedelser: Skiva pak choy och salladslök. Klyfta lime.

2. Kinesisk wok: Koka nudlar 7-8 min. Häll av och spola i kallt vatten.

3. Hetta upp lite neutral olja i en wok- eller stekpanna. Fräs fläskfärs och pressad vitlök ca 4 min. Tillsätt pak choy och salt, stek ytterligare ca 2 min. Blanda ner nudlar, hoisinsås och soja- och ingefärssås i pannan, låt allt bli varmt.

4. Servera kinesisk nudelwok toppad med salladslök, sesamfrön och limeklyfta.

TIPS! Rosta gärna sesamfröna i en torr och het stekpanna för en fylligare smak!