



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskfärsbullar med nudlar och sesamfrön

Fläskfärsbullar

Ströbröd ½ förp

● Ägg 1 st

Vitlök 1 klyfta

● Salt ½ tsk

Fläskfärs 250 g

Nudelsoppa

Pak choy 1 st

Morot 1 st

Rödlök 1 st

Äggnudlar 1 förp

Malen ingefära 1 påse

Vitlök 1 klyfta

Japansk soja 1 förp

● Vitvinsvinäger ½ msk

● Vatten 4 dl

Sesamfrön 1 förp

Att ha hemma ●

Ägg, Olja, Salt, Vatten,
Vitvinsvinäger

1. Förberedelser: Skär pak choy i mindre bitar. Skala och strimla morot och rödlök. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen.

2. Fläskfärsbullar: Lägg ströbröd, ägg, pressad vitlök och salt i en bunke. Blanda ner fläskfärs. Forma till 6-8 stora bullar. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek bullarna runt om ca 5 min, tills de fått fin färg.

3. Nudelsoppa: Lägg pressad vitlök, malen ingefära, japansk soja, vitvinsvinäger och vatten i en rymlig kastrull. Låt koka upp och sjud ca 5 min.

4. Lägg ner fläskfärsbullarna i buljongen och låt sjuda ca 5 min. Vänd ner pak choy, morot och lök sjud ytterligare ca 5 min. Smaka av med lite salt och pressad limesaft.

5. Fördela kokta nudlar i två skålar. Slå över buljong med fläskfärsbullar. Toppa med sesamfrön (se tips).

TIPS! Rosta hastigt sesamfrön i en torr och het stekpanna!