



Detta är ett lågkalorirecept, vilket kan innebära att allt i förpackningen inte används. Följ receptet noggrant för att varje portion ska hålla sig under 550 kcal.



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Salladswraps med asiatisk nötfärspanna och nudlar

Asiatisk färspanna

Morot 2 st
Röd paprika 1 st
Mynta 20 g
Ingefära ½ bit
Vitlök 1 klyfta
Lime 1 st
● Olja ½ tsk
Nötfärs 250 g
Japansk soja 2 msk
Fisksås ¼ msk

Till servering

Äggnudlar 1 förp
Isbergssallad ¼ st
Srirachasås 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och skölj i kallt vatten, låt rinna av och klipp dem i mindre bitar. Ställ åt sidan.
2. **Förberedelser:** Skala och skär morötter i tunna strimlor och skiva paprika tunt. Grovhacka mynta. Skala och finriv ingefära och vitlök. Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet. Bryt blad från isbergssallad.
3. **Asiatisk färspanna:** Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Stek nötfärsen ca 6 min, tills färsen fått fin färg och är helt genomstekt.
4. Tillsätt röd paprika, morot, vitlök och ingefära, fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner japansk soja, fisksås, rivet limeskal, pressad limesaft och avhållda nudlar i pannan, låt allt bil varmt. Vänd ner mynta. Smaka av med lite salt och eventuellt lite mer fisksås.
5. Fyll salladsblad med färs- och nudelröran toppa med srirachasås (efter egen smak). Servera direkt.