



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk fläskfärs med nudlar och koriander

Sås

Lime 1 st
Vitlök 1 klyfta
Koriander 10 g
Japansk soja 1 förp
● Socker 1 msk
● Vatten 1 ½ dl
Majsstärkelse ¼ msk
Malen ingefära 1 tsk

Grönsaker

Broccoli 1 st
Röd paprika 1 st

Tillbehör

Äggnudlar 1 förp
Koriander 10 g

Fläskfärs

Fläskfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten i en rymlig kastrull till nudlarna i steg 4.
2. **Sås:** Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Grovhacka vitlök och koriander. Lägg allt i en mixerbunke tillsammans med japansk soja, socker, vatten, majsstärkelse, malen ingefära och pressad saft från halva limen. Mixa till en sås med stavmixer.
3. **Grönsaker:** Skär broccoli i mindre buketter och skiva stammen tunt. Skär röd paprika i mindre bitar. Hetta upp lite olja i en stek- eller wokpanna. Fräs broccoli och paprika ca 3 min. Lägg upp på ett fat, spara stekpannan.
4. **Tillbehör:** Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av nudlarna och lägg tillbaka i kastrullen.
5. **Fläskfärs:** Hetta upp lite olja i den använda pannan. Fräs fläskfärs på hög värme ca 5 min. Tillsätt pressad vitlök och salt, fräs ytterligare ca 1 min. Slå över såsen och koka upp. Sjud ca 1 min. Smaka av med lite salt.
6. Klyfta resten av limen. Grovhacka koriander. Blanda ner fläskfärs och grönsaker i kastrullen med äggnudlar. Blanda väl. Servera i djupa tallrikar. Toppa med koriander och limeklyfta.