



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Risnudelwok med vegetarisk färs, champinjoner, koriander och jordnötter

## Woksås

Japansk soja 1 förp  
 ● Vatten 1 dl  
 ● Balsamvinäger 1 msk  
 ● Socker ½ msk  
 ● Salt 1 krm  
 Srirachasås ½ förp  
 Majsstärkelse ½ msk

## Ingefärsstekt färs

Vegetarisk färs 1 förp  
 Malen ingefära 1 tsk  
 ● Salt 1 krm

## Wokade grönsaker

Zucchini 1 st  
 Rödlok 1 st  
 Champinjoner 125 g  
 Vitlök 2 klyftor

## Tillbehör

Risnudlar ½ förp  
 Lime ½ st  
 Koriander 20 g  
 Hackade jordnötter 1 förp

## Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till nudelkoket i steg 5.
2. **Förberedelser:** Halvera zucchini på längden och skär i skivor. Skiva rödlok tunt. Kvarta champinjoner. Grovhacka koriander.
3. **Woksås:** Blanda japansk soja, vatten, socker, balsamvinäger, salt och srirachasås i en skål. Vispa ner majsstärkelse.
4. **Ingefärsstekt färs:** Hetta upp olja i en rymlig stekpanna eller wok. Stek vegetarisk färs och malen ingefära ca 3 min. Smaka av med lite salt. Lägg över på ett fat, spara stekpannan.
5. **Tillbehör:** Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen.
6. **Wokade grönsaker:** Hetta upp lite olja i den använda stekpannan. Stek champinjoner, zucchini och rödlok ca 3 min. Tillsätt pressad vitlök, fräs ytterligare ca 1 min.
7. Rör ner den stekta vegetariska färsen, kokta risnudlar och woksås i pannan. Blanda väl och ta från värmen.
8. **Servering:** Klyfta lime. Toppa vegetarisk risnudelwok med koriander och jordnötter. Servera med limeklyfta.