



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Asiatisk fläskfärspanna med färsk ingefära och jasminris

## Fläskfärspanna

Bananschalottenlök 1 st  
Ingefära ½ bit  
Japansk soja 2 msk  
Kinesisk soja 1 tsk  
● Vatten 1 ½ dl  
Chili flakes ¼ tsk  
● Vitvinsvinäger ½ msk  
● Socker ½ msk  
Majsstärkelse 1 tsk  
Fläskfärs 250 g  
Vitlök 1 klyfta

## Grönsaker

Pak choy 1 st  
Röd paprika 1 st

## Till servering

Jasminris 135 g  
Koriander 20 g

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vitvinsvinäger

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Finhacka schalottenlök. Skala och finriv ingefära. Klyfta pak choy och röd paprika tunt. Blanda japansk soja, kinesisk soja, chili flakes, vatten, vitvinsvinäger, socker och majsstärkelse i en skål.
3. **Fläskfärspanna:** Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna. Fräs all fläskfärs på hög värme ca 4 min. Tillsätt lök, riven ingefära och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min. Tillsätt sojablandningen och låt allt sjuda ca 3 min.
4. **Grönsaker:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek pak choy och röd paprika ca 3 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Servera fläskfärspanna med jasminris och grönsaker. Toppa med koriander.