



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kinesisk nudelwok med fläskfärs, pak choy och sesamfrön

## Kinesisk wok

Äggnudlar 1 förp  
Pak choy 1 st  
Fläskfärs 250 g  
Vitlök 1 klyfta  
● Salt 2 krm  
Kinesisk wok- och  
dippsås 1 förp

## Topping

Salladslök 1 förp  
Lime 1 st  
Sesamfrön 1 förp

## Att ha hemma ●

Olja, Salt

**1. Förberedelser:** Skiva pak choy och salladslök. Klyfta lime.

**2. Kinesisk wok:** Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten.

**3.** Hetta upp lite neutral olja i en wok- eller stekpanna. Fräs fläskfärs och pressad vitlök ca 4 min. Tillsätt pak choy och salt, stek ytterligare ca 2 min. Blanda ner nudlar och kinesisk wok- och dippsås i pannan och låt allt bli varmt.

**4.** Servera kinesisk nudelwok toppad med salladslök, sesamfrön och limeklyfta.

**TIPS!** Rosta gärna sesamfröna i en torr och het stekpanna för en fylligare smak!