



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskfärs wok med risnudlar, broccoli och koriander

Till servering

Broccoli 1 st
Risnudlar ½ förp
Koriander 20 g
Chili flakes

Wok

Bananschalottenlök 1 st
Fläskfärs 250 g
Morotsjulienne 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Japansk soja 2 msk
Flytande honung 1 ts
● Vitvinsvinäger 1 msk

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vitvinsvinäger

- 1. Förberedelser:** Klyfta bananschalottenlök. Skär broccoli i mindre buketter och skiva stammen tunt.
- 2.** Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Låt broccolin koka med de sista 2 minuterna.
- 3. Wok:** Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna eller wok. Fräs fläskfärs och lök ca 4 min. Tillsätt morotsjulienne och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt.
- 4.** Tillsätt japansk soja, flytande honung, vitvinsvinäger, avhållda nudlar och broccoli till stekpannan. Blanda väl och smaka av med lite salt. Toppa med koriander och chili flakes (valfritt!).