



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Sesam- och ingefärsstekt färs med lime, pak choy- och päronsallad

## Ris

Jasminris 135 g

## Sesam- och ingefärsstekt färs

Nötfärs 250 g  
Sesamolja ½ påse  
Soja- och ingefärssås 1 förp

## Pak choy- och päronsallad

Pak choy 1 st  
Päron 1 st  
Lime 1 st

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar

- 1. Ris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Sesam- och ingefärsstekt färs:** Hetta upp lite olja i en stekpanna och bryn nötfärs ca 2 min. Tillsätt sesamolja och "soja- och ingefärssås". Sjud ca 3 min. Späd eventuellt med lite vatten om det blir för torrt.
- 3. Pak choy- och päronsallad:** Strimla pak choy och päron. Lägg i en skål och blanda med pressad saft från lime, lite olja, salt och nymald svartpeppar.
- 4. Servera** sesam- och ingefärsstekt färs med jasminris och pak choy- och päronsallad.