



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Zhajiangmian – Nudelwok med fläskfärs, chili, vitlök, ingefära och böngroddar

Nudlar

Äggnudlar 1 förp

Zhajiangsås

Ingefära 1 bit
Vitlök 2 klyftor
Röd chili ½-1 st
Salladslök 1 förp
Fläskfärs 250 g
● Salt 2 krm
Hoisinsås 2 förp
Kinesisk soja 1 förp
● Vatten 1 ½ dl
● Rödvinvinäger 2 tsk
Sesamfrön 2 tsk

Tillbehör

Sesamfrön 1 förp
Böngroddar 1 förp
Snackgurka 1 st

Att ha hemma ●

Olja, Rödvinvinäger,
Salt, Vatten

1. Rosta sesamfrö i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en skål.
2. **Förberedelse:** Skala och finhacka ingefära och vitlök. Skiva röd chili (färsk chili kan variera i hetta, så smaka gärna lite på chilin och använd efter egen smak). Skär den vita delen av salladslök i ca 1 cm långa bitar. Finstrimla den gröna delen och lägg undan till servering.
3. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen.
4. **Zhajiangsås:** Hetta upp olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs fläskfärs ca 5 min, tills den fått fin färg. Krydda med salt. Tillsätt de vita bitarna av salladslöken, vitlök, ingefära och röd chili. Fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner hoisinsås, kinesisk soja och vatten. Låt koka ihop ca 2 min. Smaka av såsen med sesamolja och rödvinvinäger.
5. **Tillbehör:** Skär snackgurka i grova bitar. Skölj böngroddar.
6. Blanda ihop kokta nudlar och zhajiangsåsen. Strö över salladslök och sesamfrön. Servera tillsammans med grönsaker.