



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Hongkong noodles med sesamstekt nötfärs, ingefära och lime

Woksås

Sesamolja 1 msk
Vitlök 1 klyfta
● Socker 1 msk
Japansk soja 1 förp
● Vatten 1 ½ dl

Nudelwok

Nudlar ½ förp
Ingefära 1 bit
Röd paprika 1 st
Grön paprika 1 st
Rödlök 1 st
Nötfärs 250 g
● Vetemjöl ½ msk
Chili flakes

Till servering

Lime 1 st
Sesamfrön 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten,
Vetemjöl

1. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en skål.
2. **Woksås:** Blanda ihop sesamolja, pressad vitlök, socker, japansk soja och vatten i en skål.
3. Koka nudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten.
4. **Förberedelser:** Skala och finhacka ingefära. Skär röd och grön paprika i mindre bitar. Finstrimla rödlök.
5. **Nudelwok:** Hetta upp neutral olja i en wok eller stekpanna. Fräs nötfärs ca 6 min, tills den börjar bli fräsigt. Tillsätt ingefära och vetemjöl, fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner woksås och koka upp. Blanda ner all paprika, låt koka ca 1 min. Tillsätt strimlad rödlök och nudlar, woka ihop ca 1 min. Smaka av med salt och chili flakes.
6. Klyfta lime. Strö sesamfrön över woken och servera med limeklyfta.