



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Shanghai noodles med sesamstekt fläskfärs, ingefära och salladslök

Woksås

Majsstärkelse ½ msk

● Socker 1 msk

Sesamolja ½ tsk

Vitlök 2 klyftor

Japansk soja 2 msk

● Vatten 1 dl

Nudelwok

Nudlar ½ förp

Salladslök 1 förp

Ingefära 1 bit

Morot 1 st

Röd paprika 1 st

Sesamolja 1 tsk

Fläskfärs 250 g

Lime ½ st

Chili flakes

Till servering

Lime ½ st

Att ha hemma ●

Salt, Socker, Vatten

1. Woksås: Blanda ihop majsstärkelse, socker, sesamolja, pressad vitlök, japansk soja och vatten i en skål.

2. Koka nudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten.

3. Förberedelser: Skär den vita delen av salladslöken i cm-stora bitar. Finstrimla den övre gröna delen av salladslöken. Skala och finhacka ingefära. Finstrimla morot och strimla röd paprika.

4. Nudelwok: Hetta upp sesamolja i en wok eller stekpanna. Fräs fläskfärs ca 6 min, tills den börjar bli frasig. Krydda med lite salt. Tillsätt ingefära, paprika, den vita delen av salladslöken och morot. Fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner woksås och nudlar, woka ihop ca 1 min. Smaka av med pressad lime, salt och chili flakes.

5. Klyfta resten av den använda limen. Strö salladslök över woken och servera med limeklyfta.