



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskfärsbullar med nudlar och sesamfrön

Fläskfärsbullar

Ströbröd ½ förp
● Ägg 1 st
Vitlök 1 klyfta
● Salt ½ tsk
Fläskfärs 250 g

Nudelsoppa

Pak choy 1 st
Morot 1 st
Rödlök 1 st
Nudlar ½ förp
Malen ingefära 1 påse
Vitlök 1 klyfta
Japansk soja 1 förp
● Vitvinsvinäger ½ msk
● Vatten 4 dl
Sesamfrön 1 förp

Att ha hemma ●

Ägg, Olja, Salt, Vatten,
Vitvinsvinäger

- 1. Förberedelser:** Skär pak choy i mindre bitar. Skala och strimla morot och rödlök. Koka nudlar enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Fläskfärsbullar:** Lägg ströbröd, ägg, pressad vitlök och salt i en bunke. Blanda ner fläskfärs. Forma till 6-8 stora bullar. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek bullarna runtom ca 5 min, tills de fått fin färg.
- 3. Nudelsoppa:** Lägg pressad vitlök, malen ingefära, japansk soja, vitvinsvinäger och vatten i en rymlig kastrull. Låt koka upp och sjud ca 5 min.
- 4.** Lägg ner fläskfärsbullarna i buljongen och låt sjuda ca 5 min. Vänd ner pak choy, morot och lök sjud ytterligare ca 5 min. Smaka av med lite salt och pressad limesaft.
- 5.** Fördela kokta nudlar i två skålar. Slå över buljong med fläskfärsbullar. Toppa med sesamfrön (se tips).

TIPS! Rosta hastigt sesamfrön i en torr och het stekpanna!