



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk fläskfärspanna med färsk ingefära och jasminris

Fläskfärspanna

Bananschalottenlök 1 st
Ingefära ½ bit
Japansk soja 2 msk
Kinesisk soja 1 tsk
● Vatten 1 ½ dl
Chili flakes ¼ tsk
● Vitvinsvinäger ½ msk
● Socker ½ msk
Majsstärkelse 1 tsk
Fläskfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta

Grönsaker

Pak choy 1 st
Röd paprika 1 st

Till servering

Jasminris 135 g
Koriander 20 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker,
Svartpeppar, Vatten,
Vitivinsvinäger

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Finhacka schalottenlök. Skala och finriv ingefära. Klyfta pak choy och röd paprika tunt. Blanda japansk soja, kinesisk soja, chili flakes, vatten, vitvinsvinäger, socker och majsstärkelse i en skål.
3. **Fläskfärspanna:** Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna. Fräs all fläskfärs på hög värme ca 4 min. Tillsätt lök, riven ingefära och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min. Tillsätt sojablandningen och låt allt sjuda ca 3 min.
4. **Grönsaker:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek pak choy och röd paprika ca 3 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Servera fläskfärspanna med jasminris och grönsaker. Toppa med koriander.