



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Svampyakiniku med ägg och sesamstekt broccoli

Svampyakiniku

Ostronskivling 200 g
Salladslök ½ förp
Ingefära ½ förp
Majsstärkelse ½ tsk
Sesamfrön 1 msk
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Socker 1 msk
🏠 Japansk soja 2 msk
🏠 Vatten 2 msk
🏠 Neutral olja 1 msk
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk

Sesamstekt broccoli

Broccoli 1 st
Sesamfrön 1 msk
🏠 Neutral olja
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt 1 krm

Stekt ägg

Ägg 2 st
🏠 Neutral olja

Till servering

Jasminris 1 ¾ dl

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Svampyakiniku:** Strimla ostronskivling och salladslök. Skala och finriv ingefära (ca 1 msk) och vitlök. Blanda ingefära, vitlök, socker, japansk soja, vatten, neutral olja, vitvinsvinäger och majsstärkelse i en liten skål.
3. **Sesamstekt broccoli:** Skär broccoli i buketter och skiva stammen. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek broccoli, pressad vitlök, sesamfrön och salt ca 3 min. Lägg över på en tallrik och spara pannan.
4. **Stekt ägg:** Torka ur stekpannan och hetta upp lite neutral olja. Stek äggen ca 2 min, gulan får gärna vara lös. Lägg över på tallriken och spara pannan.
5. **Svampyakiniku:** Hetta upp lite neutral olja i stekpannan och stek ostronskivling på hög värme ca 2 min. Tillsätt såsen, hälften av salladslöken (den vita delen) och sesamfrön till pannan. Sjud ca 1 min, eller tills det mesta av vätskan kokat in. Smaka eventuellt av med lite japansk soja.
6. Toppa svampyakiniku med resten av salladslöken. Servera med jasminris, stekta ägg och sesamstekt broccoli.