



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 125 g

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.