



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Risnudelwok med vegetarisk färs, champinjoner, koriander och jordnötter

Woksås

Japansk soja 25 ml
Majsstärkelse ½ msk
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Balsamvinäger 1 msk
🏠 Socker ½ msk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Sambal oelek 1 tsk

Stekt vegetarisk färs

Vegetarisk färs 1 förp
Malen ingefära 1 tsk
🏠 Neutral olja
🏠 Salt 1 krm

Wokade grönsaker

Rödlök 1 st
Zucchini 1 st
Champinjoner 125 g
🏠 Neutral olja
🏠 Vitlök 2 klyftor

Tillbehör

Risnudlar ½ förp
Lime ½ st
Koriander 20 g
Jordnötter 40 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till nudelkoket i steg 5.
2. **Förberedelser:** Halvera zucchini på längden och skär i skivor. Skiva rödlök tunt. Kvarta champinjoner. Grovhacka koriander.
3. **Woksås:** Blanda japansk soja, vatten, socker, balsamvinäger, salt och sambal oelek i en skål. Vispa ner majsstärkelse.
4. **Stekt vegetarisk färs:** Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna eller wok. Stek vegetarisk färs och malen ingefära ca 3 min. Smaka av med lite salt. Lägg över på ett fat, spara stekpannan.
5. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen.
6. **Wokade grönsaker:** Hetta upp lite neutral olja i den använda stekpannan. Stek champinjoner, zucchini och rödlök ca 3 min. Tillsätt pressad vitlök, fräs ytterligare ca 1 min.
7. Rör ner den stekta vegetariska färsen, kokta risnudlar och woksås i pannan. Blanda väl och ta från värmen.
8. Klyfta lime. Toppa vegetarisk risnudelwok med koriander och jordnötter. Servera med limeklyfta.