



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk fläskfärs med äggnudlar och koriander

Sås

Lime 1 st
Koriander 10 g
Japansk soja 2 ½ msk
Majsstärkelse ½ msk
Malen ingefära 1 tsk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Flytande honung 1 msk
🏠 Vatten 1 ½ dl

Grönsaker

Broccoli ½ st
Morot 1 st
Gul paprika 1 st
🏠 Neutral olja

Chilistekt fläskfärs

Fläskfärs 250 g
🏠 Neutral olja
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Sambal oelek ½ tsk
🏠 Salt

Tillbehör

Äggnudlar 1 förp
Koriander 10 g

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten i en rymlig kastrull till nudlarna i steg 4.
2. **Sås:** Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Grovhacka vitlök och koriander. Lägg allt i en mixerbunke tillsammans med japansk soja, flytande honung, vatten, majsstärkelse, malen ingefära och pressad saft från halva limen. Mixa till en sås med stavmixer.
3. **Grönsaker:** Skär broccoli i mindre buketter och skiva stammen tunt. Skala, halvera och skär morot i sneda skivor. Skär gul paprika i mindre bitar. Hetta upp lite neutral olja i en stek- eller wokpanna. Fräs morot ca 3 min. Tillsätt broccoli och paprika, fräs ytterligare 3 min. Lägg upp på ett fat och täck med plastfolie, spara pannan.
4. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av nudlarna och lägg tillbaka i kastrullen.
5. **Chilistekt fläskfärs:** Hetta upp lite neutral olja i den använda pannan. Fräs fläskfärs på hög värme ca 5 min. Tillsätt pressad vitlök, sambal oelek och lite salt. Fräs ytterligare ca 2 min. Slå över såsen och koka upp. Sjud ca 1 min. Smaka av med lite salt.
6. Klyfta resten av limen. Grovhacka koriander. Blanda ner fläskfärs och grönsaker i kastrullen med äggnudlar. Blanda väl. Servera i djupa tallrikar. Toppa med koriander och limeklyfta.