



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Nudelwok med vegetarisk färs och grönsaker

Limedressing

Ingefära ½ bit
Vitlök 2 klyftor
Lime ½ st
Japansk soja 2 msk
Majsstärkelse 1 msk
🏠 Flytande honung 1 msk
🏠 Vatten 1 ½ dl

Wokade grönsaker

Broccoli 1 st
Rödlök 1 st
Gul paprika 1 st
🏠 Neutral olja
🏠 Salt 1 krm

Chilistekt färs

Vegetarisk färs 1 förp
🏠 Neutral olja
🏠 Sambal oelek ½ tsk

Till servering

Äggnudlar 1 förp
Lime ½ st
Koriander 20 g

- Limedressing:** Skala och finriv ingefära och vitlök. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg allt i en bunke och blanda med pressad limesaft, japansk soja, flytande honung, vatten och majsstärkelse.
- Wokade grönsaker:** Skär broccoli i små buketter och skiva stammen tunt. Klyfta rödlök och skär gul paprika i mindre bitar.
- Hetta upp rikligt med neutral olja i en stek- eller wokpanna. Fräs lök och paprika ca 2 min. Tillsätt broccoli och salt och fräs ytterligare ca 3 min. Lägg på ett fat och spara pannan.
- Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen.
- Chilistekt färs:** Hetta upp rikligt med neutral olja i den använda pannan. Fräs vegetarisk färs och sambal oelek på hög värme ca 3 min. Slå över limedressing och låt sjuda ca 1 min.
- Klyfta resten av limen. Blanda wokade grönsaker, äggnudlar och chilistekt färs. Servera med limeklyfta och koriander.