



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk fläskfärspanna med färsk ingefära och jasminris

Fläskfärspanna

Bananschalottenlök 1 st
Ingefära ½ bit
Fläskfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Japansk soja 2 msk
Majsstärkelse 1 tsk
Kinesisk soja
🏠 Neutral olja
🏠 Salt
🏠 Vatten 1½ dl
🏠 Sambal oelek ½ tsk
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Socker ½ msk

Grönsaker

Pak choy 1 förp
Röd paprika 1 st
🏠 Neutral olja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Till servering

Jasminris 125 g
Koriander 20 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Finhacka bananschalottenlök. Skala och finriv ingefära (ca 1 msk). Klyfta pak choy och röd paprika tunt.
3. **Fläskfärspanna:** Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna. Fräs fläskfärs med lite salt på hög värme ca 4 min. Tillsätt lök, riven ingefära och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min. Tillsätt japansk soja, vatten, sambal oelek (efter egen smak), vitvinsvinäger, socker och majsstärkelse utblandat i lika delar vatten. Koka upp och sjud ca 3 min. Smaka av med lite kinesisk soja.
4. **Grönsaker:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek pak choy och röd paprika ca 3 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Servera fläskfärspanna med jasminris och grönsaker. Toppa med koriander.