



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskfärs wok med risnudlar, broccoli och koriander

Wok

Bananschalottenlök 1 st
 Fläskfärs 250 g
 Morotsjulienne ½ förp
 Vitlök 1 klyfta
 Japansk soja 2½ msk
 🏠 Neutral olja
 🏠 Flytande honung 1 msk
 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
 🏠 Salt

Till servering

Broccoli 1 st
 Risnudlar ½ förp
 Koriander 20 g
 Chili flakes

- 1. Förberedelser:** Klyfta schalottenlök. Skär broccoli i mindre buketter och skiva stammen tunt.
- 2.** Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Låt broccolin koka med de sista 2 minuterna.
- 3. Wok:** Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna eller wok. Fräs fläskfärs och schalottenlök ca 4 min. Tillsätt morotsjulienne och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt.
- 4.** Tillsätt japansk soja, flytande honung, vitvinsvinäger, avhållda nudlar och broccoli till stekpannan. Blanda väl och smaka av med lite salt. Toppa med koriander och chili flakes (valfritt!).