



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Shanghai noodles med sesamstekt fläskfärs, ingefära och salladslök

## Woksås

Sesamolja ½ tsk  
Vitlök 2 klyftor  
Japansk soja 2 msk  
🏠 Socker 1 msk  
🏠 Vatten 1 dl

## Nudelwok

Äggnudlar ½ förp  
Salladslök 1 förp  
Ingefära 1 bit  
Morot 1 st  
Röd paprika 1 st  
Sesamolja 1 tsk  
Fläskfärs 250 g  
Lime ½ st  
Chili flakes  
🏠 Salt  
🏠 Vetemjöl ½ msk

## Till servering

Lime ½ st

**1. Woksås:** Blanda ihop sesamolja, pressad vitlök, socker, japansk soja och vatten i en skål.

**2.** Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten.

**3. Förberedelser:** Skär den vita delen av salladslöken i cm-stora bitar. Finstrimla den övre gröna delen av salladslöken. Skala och finhacka ingefära. Finstrimla morot och strimla röd paprika.

**4. Nudelwok:** Hetta upp sesamolja i en wok eller stekpanna. Fräs fläskfärs ca 6 min, tills den börjar bli fräsigt. Krydda med lite salt. Tillsätt ingefära, paprika, den vita delen av salladslöken och morot. Fräs ytterligare ca 2 min. Pudra ner vetemjöl och blanda runt. Blanda ner woksås och nudlar, woka ihop ca 1 min. Smaka av med pressad lime, salt och chili flakes.

**5.** Klyfta resten av den använda limen. Strö salladslök över woken och servera med limeklyfta.