



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 frasig. 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.