



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Risnudelwok med vegetarisk färs, champinjoner, koriander och jordnötter

## Woksås

- Japansk soja 25 ml
- Majsstärkelse ½ msk
- 🏠 Vatten 1 dl
- 🏠 Balsamvinäger 1 msk
- 🏠 Socker ½ msk
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Sambal oelek 1 tsk

## Stekt vegetarisk färs

- Vegetarisk färs 1 förp
- Malen ingefära 1 tsk
- 🏠 Neutral olja
- 🏠 Salt 1 krm

## Wokade grönsaker

- Zucchini 1 st
- Rödlök 1 st
- Champinjoner 125 g
- Vitlök 2 klyftor
- 🏠 Neutral olja

## Tillbehör

- Risnudlar ½ förp
- Lime ½ st
- Koriander 20 g
- Jordnötter 40 g

- Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till nudelkoket i steg 5.
- Förberedelser:** Halvera zucchini på längden och skär i skivor. Skiva rödlök tunt. Kvarta champinjoner. Grovhacka koriander.
- Woksås:** Blanda japansk soja, vatten, socker, balsamvinäger, salt och sambal oelek i en skål. Vispa ner majsstärkelse.
- Stekt vegetarisk färs:** Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna eller wok. Stek vegetarisk färs och malen ingefära ca 3 min. Smaka av med lite salt. Lägg över på ett fat, spara stekpannan.
- Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen.
- Wokade grönsaker:** Hetta upp lite neutral olja i den använda stekpannan. Stek champinjoner, zucchini och rödlök ca 3 min. Tillsätt pressad vitlök, fräs ytterligare ca 1 min.
- Rör ner den stekta vegetariska färsen, kokta risnudlar och woksås i pannan. Blanda väl och ta från värmen.
- Klyfta lime. Toppa vegetarisk risnudelwok med koriander och jordnötter. Servera med limeklyfta.