



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 st  
 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.