



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sesam- och ingefärsstekt färs med lime, pak choy- och päronsallad

Sesam- och ingefärsstekt färs

Nötfärs 250 g
Sesamolja ½ påse
Soja- och ingefärssås 1 förp

🏠 Neutral olja

Pak choy- och päronsallad

Pak choy 1 st
Päron 1 st
Lime 1 st

🏠 Neutral olja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Till servering

Jasminris 125 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Sesam- och ingefärsstekt färs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och bryn nötfärs ca 2 min. Tillsätt sesamolja och "soja- och ingefärssås". Sjud ca 3 min. Späd eventuellt med lite vatten om det blir för torrt.

3. **Pak choy- och päronsallad:** Strimla pak choy och päron. Lägg i en skål och blanda med pressad saft från lime, lite neutral olja, salt och nymald svartpeppar.

4. Servera sesam- och ingefärsstekt färs med jasminris och pak choy- och päronsallad.