



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk fläskfärs med äggnudlar och koriander

Sås

Lime 1 st
Vitlök 1 klyfta
Koriander 10 g
Japansk soja 2 ½ msk
Flytande honung 1 msk
Vatten 1 ½ dl
Majsstärkelse ½ msk
Malen ingefära 1 tsk

Grönsaker

Broccoli 1 st
Röd paprika 1 st
Neutral olja

Tillbehör

Äggnudlar 1 förp
Koriander 10 g

Chilistekt fläskfärs

Neutral olja
Fläskfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Röd chili ½ st
Salt

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en rymlig kastrull till nudlarna i steg 4.

2. **Sås:** Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Grovhacka vitlök och koriander. Lägg allt i en mixerbunke tillsammans med japansk soja, flytande honung, vatten, majsstärkelse, malen ingefära och pressad saft från halva limen. Mixa till en sås med stavmixer.

3. **Grönsaker:** Skär broccoli i mindre buketter och skiva stammen tunt. Skär röd paprika i mindre bitar. Hetta upp lite neutral olja i en stek- eller wokpanna. Fräs broccoli och paprika ca 3 min. Lägg upp på ett fat och täck med plastfolie, spara pannan.

4. **Tillbehör:** Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av nudlarna och lägg tillbaka i kastrullen.

5. **Chilistekt fläskfärs:** Skiva röd chili tunt (kärna ur chilin om du önskar mindre hetta). Hetta upp lite neutral olja i den använda pannan. Fräs fläskfärs på hög värme ca 5 min. Tillsätt pressad vitlök, röd chili och salt. Fräs ytterligare ca 2 min. Slå över såsen och koka upp. Sjud ca 1 min. Smaka av med lite salt.

6. Klyfta resten av limen. Grovhacka koriander. Blanda ner fläskfärs och grönsaker i kastrullen med äggnudlar. Blanda väl. Servera i djupa tallrikar. Toppa med koriander och limeklyfta.