



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Ponzuwokad fläskfärs med grönkål, sesamfrön och koriander

### Jasminris

Jasminris 125 g

### Wok

Champinjoner 125 g

Grönkål 100 g

Rödlök 1 st

Neutral olja

Fläskfärs 250 g

Salt 1 krm

Malen ingefära 1 tsk

Vitlök 2 klyftor

Ponzu 1 förp

### Topping

Sesamfrön 1 msk

Koriander 20 g

Chili flakes

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Wok:** Skiva champinjoner och strimla grönkål. Klyfta rödlök. Hetta upp neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs fläskfärs ca 4 min, krydda med salt och malen ingefära. Tillsätt champinjoner och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner grönkål, rödlök och ponzu. Koka ihop ca 1 min.

3. Toppa woken med sesamfrön, koriander och chili flakes. Servera med jasminris.