



*Notera: Ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegetarisk bowl med snabbkimchi, vegetarisk färs och sesamfrön

Snabbkimchi

Salladskål 300 g
Japansk soja 1 msk
Malen ingefära 1 tsk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Socker ½ msk
🏠 Vitvinsvinäger 2 msk
🏠 Sambal oelek 1 tsk

Gurksallad

Gurka 1 st
Sesamfrön ½ förp
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk

Asiatisk färs

Japansk soja 1 ½ msk
Majsstärkelse 1 tsk
Sesamfrön ½ förp
Champinjoner 125 g
Vegetarisk färs ½ förp
🏠 Vatten 1 ½ dl
🏠 Sambal oelek 2 tsk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Neutral olja

Till servering

Jasminris 125 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Snabbkimchi:** Strimla salladskål grovt. Lägg i en bunke och tillsätt pressad vitlök, socker, japansk soja, vitvinsvinäger, malen ingefära och sambal oelek. Blanda ordentligt, gärna med händerna, så att salladskålen mjuknar.
3. **Gurksallad:** Tärna gurka och lägg i en skål. Blanda med vitvinsvinäger och sesamfrön.
4. **Asiatisk färs:** Blanda vatten, japansk soja, majsstärkelse, sambal oelek, pressad vitlök och sesamfrön i en liten skål.
5. Kvarta champinjoner. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och stek svamp och vegetarisk färs ca 6 min. Rör ner sojablandningen i pannan och låt koka ihop ca 1 min.
6. Lägg jasminris i två skålar. Toppa med asiatisk färs, snabbkimchi och gurksallad.