



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färswok med risnudlar, broccoli och koriander

Till servering

Broccoli 1 st
Risnudlar ½ förp
Koriander 20 g
Chili flakes

Wok

Bananschalottenlök 1 st
Blandfärs 250 g
Morotsjulienne ½ förp
Vitlök 1 klyfta
Japansk soja ⅔ förp
Flytande honung 1 tsk
🏠 Neutral olja
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
🏠 Salt

1. Förberedelser: Klyfta schalottenlök. Skär broccoli i mindre buketter och skiva stammen tunt.

2. Till servering: Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Låt broccolin koka med de sista 2 minuterna.

3. Wok: Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna eller wok. Fräs blandfärs och schalottenlök ca 4 min. Tillsätt morotsjulienne och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt.

4. Tillsätt japansk soja, flytande honung, vitvinsvinäger, avhållda nudlar och broccoli till stekpannan. Blanda väl och smaka av med lite salt. Toppa med koriander och chili flakes (valfritt!).