



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Risnudelwok med vegetarisk färs, champinjoner, koriander och jordnötter

## Woksås

Japansk soja 45 ml  
Srirachasås ½ förp  
Majsstärkelse ½ msk  
🏠 Vatten 1 dl  
🏠 Balsamvinäger 1 msk  
🏠 Socker ½ msk  
🏠 Salt 1 krm

## Stekt vegetarisk färs

Vegetarisk färs 1 förp  
Malen ingefära 1 tsk  
🏠 Neutral olja  
🏠 Salt 1 krm

## Tillbehör

Risnudlar ½ förp  
Lime ½ st  
Koriander 20 g  
Jordnötter 40 g

## Wokade grönsaker

Zucchini 1 st  
Rödlök 1 st  
Champinjoner 125 g  
Vitlök 2 klyftor  
🏠 Neutral olja

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till nudelkoket i steg 5.
2. **Förberedelser:** Halvera zucchini på längden och skär i skivor. Skiva rödlök tunt. Kvarta champinjoner. Grovhacka koriander.
3. **Woksås:** Blanda japansk soja, vatten, socker, balsamvinäger, salt och srirachasås i en skål. Vispa ner majsstärkelse.
4. **Stekt vegetarisk färs:** Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna eller wok. Stek vegetarisk färs och malen ingefära ca 3 min. Smaka av med lite salt. Lägg över på ett fat, spara stekpannan.
5. **Tillbehör:** Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen.
6. **Wokade grönsaker:** Hetta upp lite neutral olja i den använda stekpannan. Stek champinjoner, zucchini och rödlök ca 3 min. Tillsätt pressad vitlök, fräs ytterligare ca 1 min.
7. Rör ner den stekta vegetariska färsen, kokta risnudlar och woksås i pannan. Blanda väl och ta från värmen.
8. **Servering:** Klyfta lime. Toppa vegetarisk risnudelwok med koriander och jordnötter. Servera med limeklyfta.