



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 15 - 20 min

👤 2 PORTIONER

ca-al83

## Kinesisk nudelwok med fläskfärs, pak choy och sesamfrön

### Kinesisk wok

Äggnudlar 1 förp  
Pak choy 1 st  
Fläskfärs 250 g  
Vitlök 1 klyfta  
Kinesisk wok- och  
dipsås 1 förp  
🏠 Neutral olja  
🏠 Salt 2 krm

### Topping

Salladslök 1 förp  
Lime 1 st  
Sesamfrön 1 förp

- 1.** Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten.
- 2. Förberedelser:** Skiva pak choy och salladslök. Klyfta lime.
- 3. Kinesisk wok:** Hetta upp lite neutral olja i en wok- eller stekpanna. Fräs fläskfärs och pressad vitlök ca 4 min. Tillsätt pak choy och salt, stek ytterligare ca 2 min. Blanda ner nudlar och kinesisk wok- och dipsås i pannan och låt allt bli varmt.
- 4.** Servera kinesisk nudelwok toppad med salladslök, sesamfrön och limeklyfta.

**TIPS!** Rosta gärna sesamfröna i en torr och het stekpanna för en fylligare smak!