



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Svampyakiniku med ägg och sesamstekt broccoli

Yakinikusås

Japansk sojasås ½ påse
Majsstärkelse 1 tsk
🏠 Vatten 2 msk
🏠 Socker 1 msk
🏠 Vitvinsvinäger 2 tsk

Sesamstekt broccoli

Broccoli 1 st
Vitlök 1 klyfta
Sesamfrön ½ förp
🏠 Neutral olja 1+1 tsk
🏠 Salt 2 krm

Svampyakiniku

Ingefära 1 bit
Champinjoner 200 g
Sesamfrön ½ förp
Vitlök 1 klyfta
Chili flakes ½ tsk
🏠 Neutral olja 1 msk

Till servering

Jasminris 135 g
Ägg 2 st

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Skala och finriv ingefära. Skiva champinjoner tunt. Skär broccoli i buketter och skiva stammen tunt.
3. **Yakinikusås:** Vispa ihop vatten, japansk soja, socker, vitvinsvinäger och majsstärkelse i en liten kastrull. Koka upp under omrörning och sjud i någon minut, tills såsen börjar tjockna. Ställ åt sidan.
4. **Sesamstekt broccoli:** Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Stek broccoli, pressad vitlök, sesamfrön och salt ca 3 min. Lägg på ett fat.
5. Torka ur den använda stekpannan och hetta upp lite mer neutral olja. Stek ägg ca 2 min, gulan får gärna vara lös. Lägg på ett fat.
6. **Svampyakiniku:** Hetta upp neutral olja i den använda stekpannan. Stek champinjoner, riven ingefära, sesamfrön, pressad vitlök och chili flakes ca 3 min. Tillsätt yakinikusåsen till pannan. Smaka av med lite japansk soja och chili flakes.
7. Servera svampyakiniku med jasminris, stekt ägg och sesamstekt broccoli.