



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!