



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sesamstekt svamp med pak choy och stekt ägg

Ris

Jasminris 135 g

Soja- och ingefärssås

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

Stekt ägg

Ägg 2 st
🏠 Neutral olja

Pak choy

Pak choy 1 st
🏠 Neutral olja 1 msk
🏠 Salt 1 krm

Sesamstekt svamp

Champinjoner 200 g
Sesamfrön 1 förp
Vitlök 1 klyfta
🏠 Neutral olja 1 msk

1. Förberedelser: Skala och finriv ingefära. Skiva champinjoner tunt. Plocka bladen från pak choy.

2. Ris: Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

3. Soja- och ingefärssås: Vispa ihop riven ingefära, 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. Stekt ägg: Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek ägg ca 2 min, gulan får gärna vara lös. Lägg på ett fat.

5. Pak choy: Hetta upp neutral olja i den använda stekpannan. Stek pak choy hastigt på hög värme. Lägg på ett fat och krydda med salt.

6. Sesamstekt svamp: Hetta upp neutral olja i den använda stekpannan. Stek champinjoner, sesamfrön och pressad vitlök ca 3 min. Tillsätt soja- och ingefärssås till pannan, låt allt bli varmt.

7. Servera sesamstekt svamp med jasminris och pak choy. Toppa med stekt ägg.