



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

- Förberedelser:** Skala och finriv ingefära. Skiva champinjoner tunt. Plocka bladen från pak choy.
- Ris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Servera sesamstekt svamp med jasminris och pak choy. Toppa med stekt ägg.