



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Teriyaki wok med blandfärs, pak choy, sesamfrön och koriander

Teriyaki wok

Gul lök 1 st
 Röd paprika ½ st
 Pak choy 1 st
 Ingefära ½ bit
 Blandfärs 250 g
 Vitlök 1 klyfta
 Teriyakisås 1 förp
 Japansk soja ⅔ förp
 🏠 Neutral olja
 🏠 Vatten ½ dl
 🏠 Salt

Till servering

Jasminris 135 g
 Koriander 20 g
 Lime 1 st
 Sesamfrön 1 förp

- Förberedelser:** Strimla gul lök och röd paprika. Skär pak choy i mindre bitar. Skala och finriv ingefära.
- Till servering:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- Teriyaki wok:** Hetta upp neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Woka blandfärs på hög värme ca 4 min. Tillsätt gul lök, röd paprika, ingefära och pressad vitlök, woka ytterligare ca 2 min.
- Tillsätt teriyakisås, japansk soja och vatten. Koka upp och sjud ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt. Blanda ner pak choy och låt allt bli varmt. Smaka av med lite salt och pressad limesaft.
- Till servering:** Grovhacka koriander och klyfta resten av limen.
- Servera teriyaki wok med jasminris och limeklyfta. Toppa med koriander och sesamfrön (se tips!).

TIPS! Rosta gärna sesamfröna i en het och torr stekpanna!