



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 15 - 20 min

👤 2 PORTIONER

LM 023_2

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. Förberedelser:** Skiva pak choy och salladslök. Klyfta lime.
- 2. Kinesisk wok:** Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten.
- 3. 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!