



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Fläskfärs wok med risnudlar, broccoli och koriander

### Till servering

Broccoli 1 st  
Risnudlar ½ förp  
Koriander 20 g  
Chili flakes

### Wok

Bananschalottenlök 1 st  
Fläskfärs 250 g  
Morotsjulienne ½ förp  
Vitlök 1 klyfta  
Japansk soja 2 msk  
Flytande honung 1 tsk  
🏠 Neutral olja  
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk  
🏠 Salt

- Förberedelser:** Klyfta bananschalottenlök. Skär broccoli i mindre buketter och skiva stammen tunt.
- Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Låt broccolin koka med de sista 2 minuterna.
- Wok:** Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna eller wok. Fräs fläskfärs och lök ca 4 min. Tillsätt morotsjulienne och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt.
- Tillsätt japansk soja, flytande honung, vitvinsvinäger, avhållna nudlar och broccoli till stekpannan. Blanda väl och smaka av med lite salt. Toppa med koriander och chili flakes (valfritt!).