



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 15 - 20 min

👤 2 PORTIONER

LM 037_2

Ponzuwokad fläskfärs med grönkål, sesamfrön och koriander

Jasminris

Jasminris 135 g

Wok

Champinjoner 125 g

Grönkål 100 g

Rödlök 1 st

Fläskfärs 250 g

Malen ingefära 1 påse

Vitlök 2 klyftor

Ponzu 1 förp

🏠 Neutral olja

🏠 Salt 1 krm

Topping

Sesamfrön 1 förp

Koriander 20 g

Chili flakes

1. **Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Wok:** Skiva champinjoner och strimla grönkål. Klyfta rödlök.

3. Hetta upp lite neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs fläskfärs ca 4 min, krydda med salt och malen ingefära. Tillsätt champinjoner och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner grönkål, rödlök och ponzu. Koka ihop ca 1 min.

4. Toppa woken med sesamfrön (se tips), koriander och lite chili flakes. Servera med jasminris.

TIPS! Om du har tid - rosta gärna sesamfröna i en torr och het stekpanna!