



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Fläskfärsbullar med nudlar och sesamfrön

## Fläskfärsbullar

Ströbröd ½ förp  
 Vitlök 1 klyfta  
 Fläskfärs 250 g  
 🏠 Ägg 1 st  
 🏠 Salt ½ tsk  
 🏠 Neutral olja

## Nudelsoppa

Pak choy 1 st  
 Morot 1 st  
 Rödlök 1 st  
 Äggnudlar 1 förp  
 Malen ingefära 1 påse  
 Vitlök 1 klyfta  
 Japansk soja 1 förp  
 Sesamfrön 1 förp  
 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk  
 🏠 Vatten 4 dl

- 1. Förberedelser:** Skär pak choy i mindre bitar. Skala och strimla morot och rödlök. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Fläskfärsbullar:** Lägg ströbröd, ägg, pressad vitlök och salt i en bunke. Blanda ner fläskfärs. Forma till 6-8 stora bullar. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek bullarna runtom ca 5 min, tills de fått fin färg.
- 3. Nudelsoppa:** Lägg pressad vitlök, malen ingefära, japansk soja, vitvinsvinäger och vatten i en rymlig kastrull. Låt koka upp och sjud ca 5 min.
- 4.** Lägg ner fläskfärsbullarna i buljongen och låt sjuda ca 5 min. Vänd ner pak choy, morot och lök sjud ytterligare ca 5 min. Smaka av med lite salt och pressad limesaft.
- 5.** Fördela kokta nudlar i två skålar. Slå över buljong med fläskfärsbullar. Toppa med sesamfrön (se tips).

**TIPS!** Rosta hastigt sesamfrön i en torr och het stekpanna!