



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Asiatisk fläskfärs med nudlar och koriander

### Sås

Lime 1 st  
 Vitlök 1 klyfta  
 Koriander 10 g  
 Japansk soja 1 förp  
 Majsstärkelse ¼ msk  
 Malen ingefära 1 tsk  
 🏠 Socker 1 msk  
 🏠 Vatten 1 ½ dl

### Grönsaker

Broccoli 1 st  
 Röd paprika 1 st  
 🏠 Neutral olja

### Tillbehör

Äggnudlar 1 förp  
 Koriander 10 g

### Chilistekt fläskfärs

Fläskfärs 250 g  
 Vitlök 1 klyfta  
 Röd chili ½ st  
 🏠 Neutral olja  
 🏠 Salt

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten i en rymlig kastrull till nudlarna i steg 4.
2. **Sås:** Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Grovhacka vitlök och koriander. Lägg allt i en mixerbunke tillsammans med japansk soja, socker, vatten, majsstärkelse, malen ingefära och pressad saft från halva limen. Mixa till en sås med stavmixer.
3. **Grönsaker:** Skär broccoli i mindre buketter och skiva stammen tunt. Skär röd paprika i mindre bitar. Hetta upp lite neutral olja i en stek- eller wokpanna. Fräs broccoli och paprika ca 3 min. Lägg upp på ett fat och täck med plastfolie, spara pannan.
4. **Tillbehör:** Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av nudlarna och lägg tillbaka i kastrullen.
5. **Chilistekt fläskfärs:** Skiva röd chili tunt (kärna ur chilin om du önskar mindre hetta). Hetta upp lite neutral olja i den använda pannan. Fräs fläskfärs på hög värme ca 5 min. Tillsätt pressad vitlök, röd chili och salt. Fräs ytterligare ca 2 min. Slå över såsen och koka upp. Sjud ca 1 min. Smaka av med lite salt.
6. Klyfta resten av limen. Grovhacka koriander. Blanda ner fläskfärs och grönsaker i kastrullen med äggnudlar. Blanda väl. Servera i djupa tallrikar. Toppa med koriander och limeklyfta.