



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Teriyaki wok med blandfärs, pak choy, sesamfrön och koriander

### Teriyaki wok

Gul lök 1 st  
 Röd paprika ½ st  
 Pak choy 1 st  
 Ingefära ½ bit  
 Blandfärs 250 g  
 Vitlök 1 klyfta  
 Teriyakisås 1 förp  
 Japansk soja ⅔ förp  
 🏠 Olja  
 🏠 Vatten ½ dl  
 🏠 Salt

### Till servering

Jasminris 135 g  
 Koriander 20 g  
 Lime 1 st  
 Sesamfrön 1 förp

- Förberedelser:** Strimla gul lök och röd paprika. Skär pak choy i mindre bitar. Skala och finriv ingefära.
- Till servering:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- Teriyaki wok:** Hetta upp neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Woka blandfärs på hög värme ca 4 min. Tillsätt gul lök, röd paprika, ingefära och pressad vitlök, woka ytterligare ca 2 min.
- Tillsätt teriyakisås, japansk soja och vatten. Koka upp och sjud ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt. Blanda ner pak choy och låt allt bli varmt. Smaka av med lite salt och pressad limesaft.
- Till servering:** Grovhacka koriander och klyfta resten av limen.
- Servera teriyaki wok med jasminris och limeklyfta. Toppa med koriander och sesamfrön (se tips!).

**TIPS!** Rosta gärna sesamfröna i en het och torr stekpanna!