



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  
● Socker 1 msk  
● Vatten 1 ½ dl  
Majsstärkelse ¼ msk  
Malen ingefära 1 tsk

## Grönsaker

Broccoli 1 st  
Röd paprika 1 st

## Tillbehör

Äggnudlar 1 förp  
Koriander 10 g

## Chilistekt fläskfärs

Fläskfärs 250 g  
Vitlök 1 klyfta  
Röd chili ½ st

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

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 chillin 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.