



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Shanghai noodles med sesamstekt fläskfärs, ingefära och salladslök

## Woksås

- Majsstärkelse ½ msk
- Socker 1 msk
- Sesamolja ½ tsk
- Vitlök 2 klyftor
- Japansk soja 2 msk
- Vatten 1 dl

## Nudelwok

- Äggnudlar 1 förp
- Salladslök 1 förp
- Ingefära 1 bit
- Morot 1 st
- Röd paprika 1 st
- Sesamolja 1 tsk
- Fläskfärs 250 g
- Lime ½ st
- Chili flakes

## Till servering

- Lime ½ st

## Att ha hemma ●

- Salt, Socker, Vatten

- 1. Woksås:** Blanda ihop majsstärkelse, socker, sesamolja, pressad vitlök, japansk soja och vatten i en skål.
- 2. Koka äggnudlar** enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten.
- 3. Förberedelser:** Skär den vita delen av salladslöken i cm-stora bitar. Finstrimla den övre gröna delen av salladslöken. Skala och finhacka ingefära. Finstrimla morot och strimla röd paprika.
- 4. Nudelwok:** Hetta upp sesamolja i en wok eller stekpanna. Fräs fläskfärs ca 6 min, tills den börjar bli frasig. Krydda med lite salt. Tillsätt ingefära, paprika, den vita delen av salladslöken och morot. Fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner woksås och nudlar, woka ihop ca 1 min. Smaka av med pressad lime, salt och chili flakes.
- 5. Klyfta resten av den använda limen.** Strö salladslök över woken och servera med limeklyfta.