



ASIATISKT

Asiatisk köttfärsröra med nudlar

Kock: **Karin Walker** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Variera dina köttfärsrätter och krydda asiatiskt!

INGREDIENSER

500 g köttfärs
250 g nudlar
2 st paprikor, gärna i olika färger
1 burk minimajs ca 200g
1 burk bambuskott ca 200g
1 rödlök
3 klyftor vitlök
2 msk finhackad ingefära
chili färsk eller torkad
2 msk fisksås
1 kruka koriander
1 dl vatten
olja till stekning

Sås/dressing



0.75 dl sweet chilisås
2 st lime
2 msk japansk soja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Dela paprikan och löken i smala bitar, hacka vitlök och ingefära fint, öppna majs och bambuskott och låt det rinna av i en sil. Blanda ihop såsen.
- 2** Stek köttfärsen i lite olja, krydda med fisksås (eller salt) och nymalen svartpeppar, lägg åt sidan.
- 3** Stek nu hett och snabbt minimajs och bambuskott i olja, tillsätt sedan paprika och lök och låt det svänga runt någon minut bara. Rör sedan ned vitlök, chili (efter smak), ingefära och allra sist den stekta färsen+vattnet och låt det puttra ihop. Hacka koriander och strö över.
- 4** Koka nudlarna och servera dem tillsammans med köttfärsröran och såsen!