



VEGETARISK

Vegetarisk wok med extra sås

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



En enkel wok med asiatiska smaker som du snabbt svänger ihop!

Det här receptet är en uppdaterad variant (såsen) av ett tidigare som du hittar här. Vill inte alla äta vegetariskt så kan du servera kyckling, fisk eller kött vid sidan om.



INGREDIENSER

350 g vitkål
250 g färsk broccoli
250 g champinjoner
2 st mindre rödlökar
neutral olja till stekning
salt och nymalen svartpeppar

Woksås

4 msk pressad citron
3 msk japansk soya
2 msk fisksås
3 msk rapsolja
3 msk vatten

1-2 klyftor vitlök
1-2 tsk sambal eller scirachasås
1 kruka färsk koriander

GÖR SÅ HÄR

- 1** Rör ihop woksåsen.
- 2** Strimla vitkålen inte allt för fint, dela broccolin i buketter och stam i skivor, dela svampen och skiva vitlöken.
- 3** Hetta upp olja i en stor stekpanna/wok och stek snabbt och hett grönsakerna i omgångar, krydda och lägg på ett serveringsfat.
- 4** Häll över lite av woksåsen och servera resten vid sidan om.
Strö över färsk koriander om du gillar det!