VEGETARISK

Vegetarisk wok med vitkål

Kock: **Karin Walker** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Det behövs inte en uppsjö av grönsaker för att göra en smarrig wok!

Här hittar du samma recept men jag har uppdaterat woksåsen.
Gillar du asiatisk mat och att woka grönsaker så se till att ha ett basförråd av kryddor och såser hemma så är middagen klar på ett litet kick! Japansk soya, fisksås, sriracchasås (het chilisås) sweetchilisås, currypasta och oystersås är en bra bas och finns i vanliga större matbutiker men du får mera för pengen om du handlar i en asiatisk butik. Vitlök och citron har jag alltid hemma och mellan varven ingefära också. Ja sen är det bara att röra ihop en woksås att krydda maten med eller servera vid sidan om!

INGREDIENSER

350 g vitkål
250 g broccoli, både stjälk och knopp
250 g champinjoner
1 st rödlök
2 vitlöksklyftor
salt och nymalen svartpeppar

Woksås
3 msk citron, pressad
2 msk japansk soja
2 msk fisksås
2 msk olja
1 klyfta finriven vitlök
1 tsk sambal eller sriraccha
2 msk vatten
färsk koriander

GÖR SÅ HÄR

1. Rör ihop woksåsen.
2. Strimla vitkål inte allt för fint, dela broccolin i buketter, stam i skivor, dela svampen och skiva vitlök.
3. Hetta upp oljan i en stor stekpanna/wok och stek snabbt och hett grönsakerna i omgångar, krydda (funkar fint att skvätta på lite soya och fisksås också), och lägg på serveringsfat. Häll över lite av woksåsen och låt sedan var och en ta mera vid bordet om de vill.
4. Ät woken som den är eller tillsammans med kokta nudlar.