

Verklig snabbmat!

### 1-2 portioner

- Några rejäla nävar blad från olika ogräs - [svinmålla](#), [maskros](#), [våtarv](#), [vitplister](#), späda blad av kirskaål och [ängssyra](#), till exempel
- lite rapsolja
- 1-2 vitlösklyftor, finhackade
- 1 liten bit färsk ingefära, riven
- 1-2 chilifrukt efter smak, hackade
- lite salt
- några droppar sesamolja (om man vill)

Hetta upp rapsoljan i wokpannan och lägg i kryddorna. Woka någon minut. Lägg i de sköljda bladen och woka dem hastigt. De bränns lätt. Tag från värmen, droppa över sesamolja. Färdigt! Man kan droppa över lite citronsaft också, om man vill.