



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Mør svinebog i hoisinsaus med eggenudler og spinat

Nudler og grønnsaker

125 g eggenudler
1 stk gulrot
50 g spinat
1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
½ pakke hoisinsaus
¼ stk lime
1 ss soyasaus ^B

Mør svinebog i hoisinsaus

200–300 g mørkokt svinebog
med hvitløk og pepper
¼ stk lime
½ pakke hoisinsaus
1 pakke sesamfrø

olje ^B
pepper ^B
salt ^B

^B Basisvare

- 1 **Nudler og grønnsaker:** Tilbered nudlene som anvist på pakken. Hell vannet av de ferdigkokte nudlene, og skyll dem i kaldt vann. Skrell og kutt gulroten i to på langs, og så i skiver på skrå. Skyll spinaten.
- 2 **Mør svinebog i hoisinsaus:** Ta kjøttet ut av pakken, og spar på kraften. Skjær kjøttet i centimetertykke skiver. Skyll limen, og finriv limeskallet (kun det grønne) på et rivjern. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter, til det er gyllent. Ha i kraften fra pakken, halve pakken med hoisinsausen, limeskallet og sesamfrøene. Skru ned temperaturen til lav varme, og la kjøttet surre i sausen frem til servering. Smak til med salt og pepper.
- 3 **Nudler og grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp kjelen du kokte nudlene i til middels høy varme, og stek ingefærblandingen og gulroten i 2 minutter. Tilsett de kokte nudlene, resten av hoisinsausen, saften fra limen og 1 ss soyasaus, og stek det hele i 2–3 minutter til. Tilsett spinaten ved servering, og bland raskt. Smak til med salt og pepper.
- 4 Vel bekomme!



Tips!

Restetips: Varm opp kjøttet, nudlene og grønnsakene i en stekepanne, og ha det over i en dyp tallerken. Kok opp 4 dl vann, og tilsett okse- eller hønsebuljong. Hell kraften over i tallerkenen. Vipps, en deilig ramen.