



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Nuddelwok med libanesisk aubergine, smuldret fetaost og granateplekjerner

## Nuddelwok

125 g eggenudler  
1 bunt koriander  
50 g spinat  
1 stk rødløk  
1 pakke sesamfrø

## Libanesisk aubergine

1 stk aubergine  
1 stk hvitløksfedd  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Woksaus

1 stk hvitløksfedd  
1 stk lime  
4 ss soyasaus <sup>B</sup>  
½-1 ss sukker <sup>B</sup>

## Topping

1 stk granateple  
100 g fetaost

salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Nuddelwok:** Kok nudlene som anvist på pakken. Skyll og grovhakk koriander. Skyll og tørk spinaten. Skrell og kutt rødløken i strimler.
- 2. Libanesisk aubergine:** Skyll og kutt auberginen i små terninger. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ss olivenolje. Stek aubergineterningene i omtrent 5 minutter. Tilsett hvitløken og litt salt, og stek videre i 1 minutt.
- 3. Woksaus:** Skrell og finhakk hvitløken. Del limen i to, og press saften fra limen i en liten skål. Bland inn hvitløken, 4 ss soyasaus og ½-1 ss sukker.
- 4. Nuddelwok, fortsettelse:** Ha de ferdigkokte nudlene i et dørslag, skyll dem i kaldt vann, og la de renne av seg. Ha spinaten, løken og nudlene i stekepannen med auberginen, og ha over woksaus. Stek videre i omtrent 1 minutt, og strø over koriander og sesamfrøene til slutt.
- 5. Topping:** Kutt bunnen og toppen av granateplet. Kutt granateplet forsiktig på langs, før du brekker det i to. Hold granateplet over en serveringskål, og bank ut granateplekjernene. Dryss granateplekjernene over retten, og smuldre over fetaosten.
- 6. Vel bekomme!**



## TIPS!

Denne retten smaker godt både varm og kald, og du kan forberede den dagen i forveien.