



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinenakke i teriyakisaus med pak choy og sjampinjong

Svinenakke i teriyakisaus

150 g svinenakke
½ stk hvitløksfedd
1 stk sjalottløk
100 g sjampinjong
1 stk pak choy
1 pakke teriyakisaus
½ pakke chiliflak

Eggenudler

75–125 g nudler

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Svinenakke i teriyakisaus:** Skjær kjøttet i strimler. Skrell og finhakk hvitløken. Skrell og kutt sjalottløken i tynne båter. Rens soppen fri for jord, og kutt den i to. Skyll og kutt pak choyen i strimler.
- 2. Svinenakke i teriyakisaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet og soppen i 2–3 minutter, til det er gyllent. Ha i hvitløken og sjalottløken, stek videre i omtrent 1 minutt, til løken er blank. Bland inn pak choyen og teriyakisausen. La det hele surre i 1 minutt. Smak til med ønsket mengde av chiliflakene, salt og pepper.
- 3. Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 4.** Vel bekomme!



TIPS!

Mat til overs? Da er det kort vei til stekte nudler. Varm opp en stekepanne til middels varme, og stek restene i et par minutter. Ha i et sammenvispet egg, og rør om til egget har stivnet.