



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Thaiwok med kyllingkjøttdeig og soya- og ingefærsaus, koriander og hakkede peanøtter

Thaiwok

½ stk rødløk
2 stk gulrøtter
2 stk pak choyer
½ stk lime
300 g kyllingkjøttdeig
1 pakke soya- og ingefærsaus
1 ss soyasaus ^B
1 ts sukker ^B

Eggenudler

125 g eggenudler

Tilbehør

1 bunt koriander
1 pakke hakkede peanøtter
½ stk lime

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Kok opp en kjele med vann til nudlene.
2. **Thaiwok:** Skrell og kutt rødløken og gulrøttene i strimler. Skyll og kutt pak choyene i strimler, og del limen i to.
3. **Thaiwok, fortsettelse:** Varm opp en stor steke- eller wokpanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og krydre med litt salt. Stek kjøttdeigen i 2–3 minutter til, og legg den over på en tallerken. Ha ny olje i stekepannen, og stek rødløken og gulrøttene i omtrent 3 minutter, til løken er gyllen. Ha kjøttet tilbake i stekepannen, og tilsett pak choyen og soya- og ingefærsausen. Kok opp, og smak til med saft fra limen, 1 ss soyasaus og 1 ts sukker.
4. **Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
5. **Tilbehør:** Skyll, rist og grovhakk korianderen, og dryss korianderen og de hakkede peanøttene over woken. Del resten av limen i båter, og server båtene til retten.



TIPS!

Liker du maten litt sterkere, kan du gjerne ha litt finhakket chili i woken. Ikke server hakkede nøtter til de aller minste.