



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mør svinebøg i hoisinsaus med eggnudler og pak choy

Nudler og grønnsaker

125 g eggnudler
½ stk hvitløksfedd
1 bit ingefær
1 stk gulrot
1 stk pak choy
½ pakke hoisinsaus
½ stk lime
1 ss soyasaus ^B

Mør svinebøg i hoisinsaus

200–300 g mørkøkt svinebøg med hvitløk og pepper
½ 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 finhakk hvitløken og ingefæren. Skrell gulroten, del den i to på langs, og deretter i skiver på skrå. Skyll og kutt pak choyen i båter gjennom stilkfestet.

2. Mør svinebøg 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 ha i litt olje. Stek hvitløken, ingefæren og gulroten i 2 minutter. Tilsett de kokte nudlene, pak choyen, resten av hoisinsausen, saften fra limen og 1 ss soyasaus, og stek det hele i 2–3 minutter til. Smak til med 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.