



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Nudelwok med pannestekt aubergine, smuldret fetaost og granateplekjerner

Nudelwok

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

Pannestekt aubergine

1 stk aubergine
1 stk hvitløksfedd
1 ss olivenolje ^B

Woksaus

1 stk hvitløksfedd
1 stk lime
4 ss soyasaus ^B
½-1 ss sukker ^B

Topping

1 stk granateple
50 g fetaost

salt ^B

^B Basisvare

- 1. Nudelwok:** Kok nudlene som anvist på pakken. Skyll og grovhakk koriander. Skyll og tørk spinaten. Skrell og kutt rødløken i skiver.
- 2. Pannestekt 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. Nudelwok, 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 av toppen på granateplet. Skjær fire snitt nedover langs skallet, og brekk granateplet i fire deler. Plukk ut granateplekjernene (se tips). Dryss granateplekjernene over retten, og smuldre fetaosten over.
- 6. Vel bekomme!**

TIPS!

Hvis du plukker ut granateplekjernene over en bolle fylt med vann, blir det mindre søl!