



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

GL 018\_2

# Biff Chop Suey med paprika, gulrøtter og nudler

## Nudler

125 g eggenudler

## Biff Chop Suey

1 stk gulrot

1 stk rødløk

1 stk rød paprika

250 g storfestrimler

1 pakke kinesisk wok- og dippsaus

olje <sup>B</sup>

soyasaus <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 2. Biff Chop Suey:** Skrell og kutt gulroten i tynne skiver. Skrell og kutt løken i tynne båter. Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler.
- 3. Biff Chop Suey, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek biffstrimlene under omrøring i 2-3 minutter, til de får en gyllen skorpe og er gjennomstekte. Ha biffen over på en tallerken, og varm opp stekepannen til middels høy varme. Ha i litt ny olje, hvis det trengs, og stek grønnsakene i omtrent 4 minutter under omrøring (se tips). Tilsett den kinesiske wok- og dippsausen, og kok opp. Skru av varmen, vend inn biffstrimlene og sjyen fra dem, og smak til med soyasaus, salt og pepper.
- 4. Vel bekomme!**

## TIPS!

Vend inn ½ ss hvetemel i grønnsakene når du steker dem, for en fyldigere og mer klebrig konsistens på sausen.