



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Mør svinebog i hoisinsaus med eggenudler og pak choy

## Eggenudler

125 g eggenudler

## Grønnsaker

1 stk hvitløksfedd

1 stk rød paprika

1 stk pak choy

1 pakke soya- og ingefærsaus

## Mør svinebog i hoisinsaus

300 g mørkøkt svinebog

1 stk lime

1 pakke hoisinsaus

1 pakke sesamfrø

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken. Hell vannet av de ferdigkokte nudlene, og avkjøl dem i kaldt vann.
- 2. Grønnsaker:** Skrell og finhakk hvitløken. Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Skyll og kutt pak choyen i båter gjennom stilkfestet.
- 3. Mør svinebog i hoisinsaus:** Ta kjøttet ut av pakken, og ta vare på kraften. Skjær kjøttet i centimetertykke skiver. Skyll limen, og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern.
- 4. Mør svinebog i hoisinsaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter, til det er gyllent. Tilsett kraften fra pakken, skallet fra limen, hoisinsausen og sesamfrøene. Skru ned til lav varme, og la kjøttet surre i sausen frem til servering. Smak til med salt, pepper og saften fra limen.
- 5. Eggenudler og grønnsaker:** Varm opp kjelen til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hvitløken og paprikaen i 2 minutter. Tilsett de kokte nudlene, pak choyen og soya- og ingefærsausen. Stek det hele videre i 2–3 minutter, og smak til med salt og pepper.
- 6. God middag!**

## TIPS!

Kok opp en kjele med vann og oksebuljong. Ha nudlene, grønnsakene og kjøttet i en dyp tallerken, og hell over kraften. Vipps, en deilig ramen. Ha gjerne kokte egg i suppen.