



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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 marinerte biffstrimler

1 pakke kinesisk wok- og dippsaus

olje ^B

^B 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 og vend inn biffstrimlene og sjyen fra dem.



TIPS!

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