



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kinesisk sursød-sauce med rabarber, oksekød og agurk

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

2 stk gulerødder
1 stk skoleagurk
1 stk rabarber
275 (415)* g strimler af oksekød
200 (150)* g nudler
½ stk ingefær
1 spsk sojasauce
1 spsk rødvinseddike
½ spsk majsstivelse
½ pose oksebouillon
1 fed hvidløg

Det skal du selv have

olie ^b
sukker ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Skræl gulerødder og skær i ½ cm skiver på skrå. Skyl agurk og skær i tykke bjælker på ca. 4 cm. Skyl rabarber og skær i 2 cm stykker.
- 2. Oksestrimler:** Varm lidt olie op i en wok/sautépande op ved høj varme. Brun kødet på alle sider, så det får stegeskorpe. Læg det til side på en tallerken.
- 3. Grønt:** Kom lidt mere olie på panden og steg gulerødderne i 2 min. under omrøring. Tilsæt de øvrige grøntsager og steg videre ca. 4 min. Vend rundt i det ofte.
- 4. Nudler:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kog nudler ca. 4 min. Hæld vandet fra.
- 5. Sursød-sauce:** Skræl og riv ingefær. Rør sojasauce, eddike **TIP:** Reducér mængden, hvis du ikke vil have den for syrlig, majsstivelse, bouillon, 1 spsk sukker og 1½ dl kogende vand sammen i en skål. Tilsæt ingefær og pres hvidløg i.
- 6.** Kom kød og sauce i panden med grøntsagerne og kog godt igennem. Smag til med salt og peber. Servér retten med kogte nudler.