



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grønnsakswok med aromasopp, stekt egg, vårløk og peanøtter

Eggenudler

125 g eggnudler

Wok

200 g aromasopp

1 stk pak choy

1 stk gulrot

½ stk rødløk

1 pakke finkuttet

ingefær, hvitløk og chili

1 pakke bønnespirer

1 pakke kinesisk wok- og

dippsaus

🏠 ½ dl kokevann

Speilegg

2 stk egg

Topping

1 pakke vårløk

1 stk rød chili

1 pakke peanøtter

1 stk lime

🏠 olje

- 1 Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken. Ta vare på omtrent ½dl av kokevannet når du heller av vannet.
- 2 Wok:** Børst soppen fri for jord, og del den i skiver. Skyll pak choyen, og del den i skiver. Skrell og del gulroten i skiver. Skrell og del rødløken i tynne skiver.
- 3 Speilegg:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Knekk eggene i stekepannen, og stek dem i omtrent 3 minutter.
- 4 Wok, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne eller wok til høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i 3–4 minutter, eller til soppen er gyllen. Legg soppen på en tallerken. Ha ingefærblandingen i pannen, vend inn pak choyen, gulroten og rødløken, og wokk grønnsakene i 2–3 minutter. Skru ned til middels varme, og ha soppen tilbake i pannen sammen med bønnespirene, woksausene og de ferdigkokte nudlene. Spe med litt av kokevannet fra nudlene, til woksausene har ønsket konsistens.
- 5 Topping:** Skyll og del vårløken i tynne skiver. Skyll og del chilien i skiver. Topp retten med peanøttene, chiliskivene og vårløken. Del limen i båter, og server til retten.

Tips fra kokken: Bruk gjerne to panner til å wokke, eller wokk i to omganger hvis det blir for stor mengde i pannen.