



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Wok med urtemarinert svinekjøtt, paprika og minimais servert med eggenudler

Nudler

125 g eggenudler

Grønnsaker til wok

2 stk gulrøtter

1 stk grønn paprika

125 g minimais

Svinewok

300 g urtemarinerte
svinestrimler

1 pakke woksaus med
østers og vårløk

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 2 Grønnsaker til wok:** Skrell og kutt gulrøttene i skiver. Skyll og kutt paprikaen i staver. Skyll og kutt minimaisene på langs.
- 3 Svinewok:** Varm opp en wok- eller stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 1–2 minutter, til det er gyllent. Legg kjøttet på en tallerken. Bruk den samme pannen, og wok grønnsakene i omtrent 3 minutter. Ha kjøttet tilbake i pannen, og tilsett woksausene. Gi det hele et oppkok, og smak til med salt og pepper.
- 4** Vend de ferdigkokte nudlene inn med wokken, eller server de på siden.