



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Eggenudler og svin i teriyakisaus med wakkede grønnsaker

Eggenudler

125 g eggnudler

Wakkede grønnsaker

½–1 stk rødløk

½–1 stk rød paprika

1 pakke hverdagsmixs

Svin i teriyakisaus

300 g svinekam

1 pakke teriyakisaus

½–1 pakke chiliflak

olje B

salt B

B Basisvare

- Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvis på pakken.

- Forberedelser:** Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Skyll,rens og kutt paprikaen i store biter. Kutt kjøttet i strimler.

- Wakkede grønnsaker:** Varm opp en wok eller stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok grønnsakene i omtrent 2 minutter og krydre med litt salt. Ha grønnsakene over i en skål.

- Svin i teriyakisaus:** Varm opp wokken eller stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt ny olje. Wok svinestrimlene i omtrent 2 minutter. Sil vannet av nudlene og vend dem, grønnsakene og teriyakisausen sammen med kjøttet og krydre med litt salt og chiliflakene.