



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mør svinebog i hoisinsaus servert med eggenudler og pak choy i soya- og ingefærsaus

Nudler og grønnsaker

125 g eggnudler
1 stk hvitløksfedd
1 stk rød paprika
1 stk pak choy
1 pakke soya- og ingefærsaus

Mør svinebog i hoisinsaus

300 g mørkøkt svinebog
1 stk lime
1 pakke hoisinsaus
1 pakke sesamfrø

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Nudler og grønnsaker:** Tilbered nudlene som anvist på pakken. Skrell og finhakk hvitløken. Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Skyll pak choyen og kutt den i båter gjennom stilkfestet.
- 2 Mør svinebog i hoisinsaus:** Ta kjøttet ut av pakken, ta vare på kraften. Kutt kjøttet i centimetertykke skiver. Skyll og finriv skallet (kun det grønne) fra limen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek svineskivene i omtrent 3 minutter, til de er gylne. Ha i hoisinsausen, kraften fra pakken, limeskallet og sesamfrøene. Skru ned temperaturen til lav varme og la kjøttet surre i sausen frem til servering. Smak til med salt, pepper og saft fra limen.
- 3 Nudler og grønnsaker, fortsettelse:** Hell vannet fra de kokte nudlene, og skyll dem i kaldt vann. Varm opp kjelen du kokte nudlene i til middels høy varme, og ha i litt olje. Ha hvitløken og paprikaen i kjelen, og la det steke i 2 minutter. Tilsett de kokte nudlene, pak choyen og soya- og ingefærsausen. Stek det hele videre i 2-3 minutter, og smak til med salt og pepper.