



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Stirfry med plantebaserte chunks, eggnudler, paprika og peanøtter

Stirfry

1 stk pak choy
1 stk gul paprika
1 stk rød paprika
1 pakke teriyakisaus
¾ pakke maisstivelse
1 pakke
grønnsaksbuljong
280 g plantebaserte
chunks
🏠 1 dl vann

Nudler

125 g eggnudler

Servering

1 bunt koriander
1 pakke peanøtter

🏠 olje

- 1 Stirfry:** Skyll pak choyen og paprikaene. Kutt pak choyen i små båter og paprikaene i strimler. Ha teriyakisausen, maisstivelsen, buljongen og 1 dl vann i et litermål, og rør det godt sammen.
- 2 Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken. Vend inn litt olje i de ferdigkokte nudlene for å forhindre at de klistrer seg sammen.
- 3 Stirfry, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek de plantebaserte chunksene under omrøring i omtrent 3 minutter, eller til de er gylne. Tilsett pak choyen og paprikaen, og stek videre i 2 minutter. Ha i sausen fra punkt 1, gi det et oppkok, og la stirfryen småkoke på lav varme i 2 minutter (se tips).
- 4 Servering:** Skyll og grovhakk korianderen, og topp retten med den og peanøttene ved servering.

Tips fra kokken: Vend gjerne de ferdigkokte nudlene inn i stirfryen.