



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Drunken noodles - Fyldig Thai wok med svinekød

## Det skal du bruge

185 g nudler  
1 stk skalotteløg  
½ stk squash  
2 stk gulerødder  
1½ spsk østerssauce  
½ spsk fiskesauce  
2 spsk sojasauce  
½ spsk sød chilisauce  
½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie  
300 g strimler af skinkeinderlår  
½ pk basilikum, frisk

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Nudler:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kog nudlerne i ca. 3-5 min. alt efter hvor meget bid du fortrækker.
- 2. Grøntsager:** Pil skalotteløg, skyl squash og skræl gulerod. Skær det hele i tynde skiver.
- 3. Drunken sauce:** Rør østerssauce, fiskesauce, sojasauce, sød chilisauce og 1 spsk vand sammen.
- 4. Wok:** Varm en wok/stor stegepande op med lidt olie. Steg alle grøntsagerne i 2 min. Tilsæt krydderolie og skinkestrimler og steg videre i 2-3 min. Tilføj drunken sauce og kog det op. Vend nudlerne i og smag til med peber.
- 5. Servér:** Pluk basilikum og vend det i retten. Velbekomme.