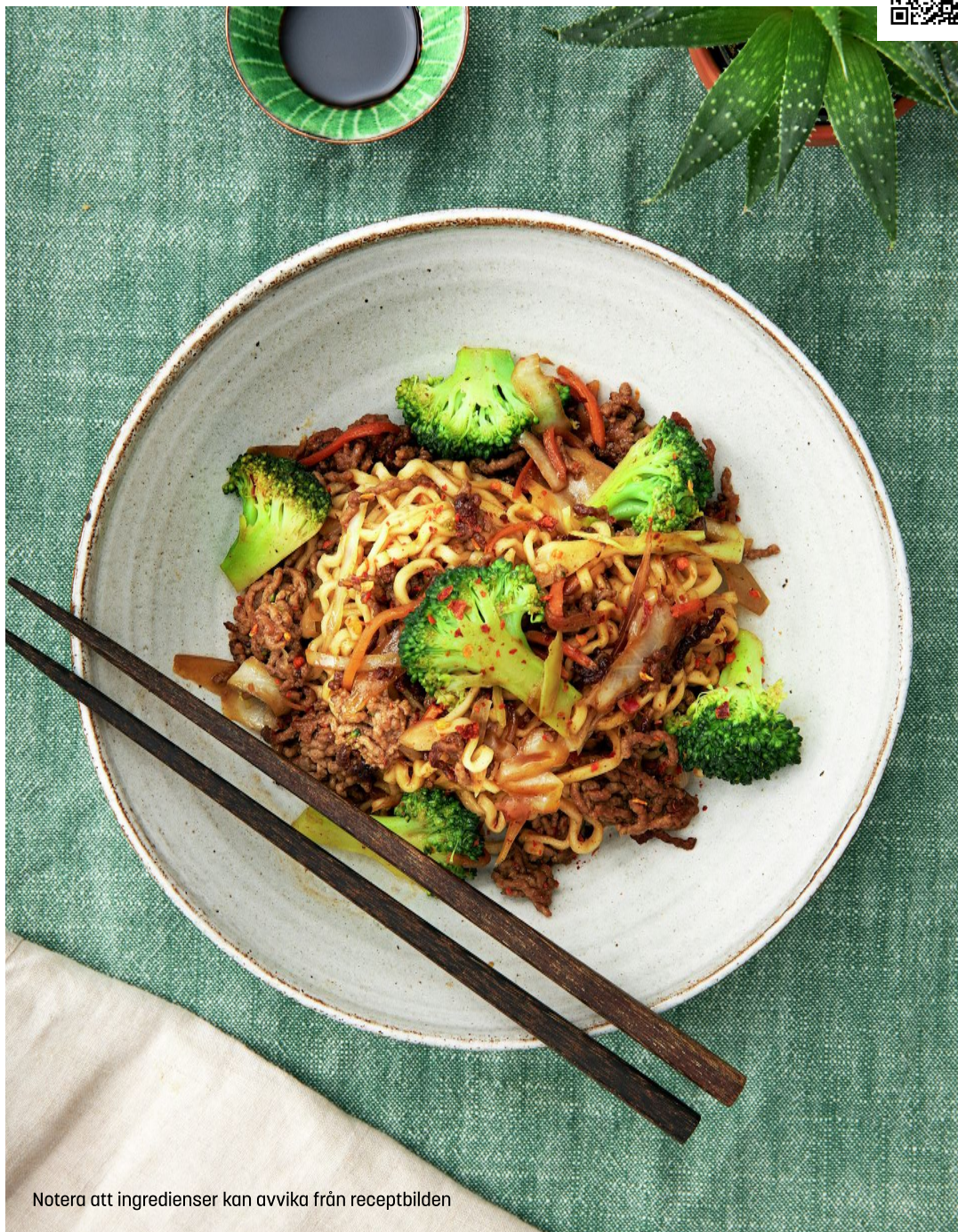




Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Hoisinwokad nötfärs med äggnudlar och broccoli

Wok

Bananschalottenlök 1 st
 Nötfärs 250 g
 Coleslawmix 1 förp
 Vitlök 1 klyfta
 Malen ingefära ½ tsk
 ● Salt 1 krm
 Hoisinsås 1 förp
 Japansk soja ½ förp
 ● Balsamvinäger 1 msk
 ● Socker ½ msk
 Chili flakes ½ tsk

Nudlar

Äggnudlar 1 förp
 Broccoli 1 st

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olja, Salt,
 Socker

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till nudelkoken i steg 3.
2. **Förberedelser:** Strimla schalottenlök och dela broccoli i buketter.
3. **Nudlar:** Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Låt broccolin koka med de sista 2 minuterna.
4. **Wok:** Hetta upp lite neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs nötfärs ca 4 min. Tillsätt schalottenlök, coleslawmix och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt. Krydda med malen ingefära och salt.
5. Tillsätt hoisinsås, japansk soja, balsamvinäger, socker, chili flakes (efter egen smak), avhållda nudlar och broccoli till wokpannan. Blanda väl och låt koka ihop, ca 1 min. Smaka av med lite salt. Servera direkt!