



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Zhajiangmian- Nudelwok med svinedeig, zhajingsaus og bønnespirer

Tilbehør

1 pakke sesamfrø
1 pakke bønnespirer
1 stk agurk

Zhajiangmian

1 bit ingefær
2 stk hvitløksfedd
1 stk rød chili
1 pakke vårløk
300 g kjøttdeig av svin
1 pakke hoisinsaus
½–1 pose glutenfri soyasaus
½–1 pose kinesisk soyasaus
½–1 pakke sesamolje
1 dl vann ^B
½–1 ss rødvinseddik ^B

Nudler

125 g eggnudler
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Tilbehør:** Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og rist sesamfrøene i 30 sekunder, til de er gylne. Ha sesamfrøene over i en liten skål. Skyll bønnespirene og agurken, og kutt agurken i grove biter. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til nudlene.
- 2. Zhajiangmian:** Skrell og finhakk ingefæren og hvitløken. Skyll og kutt chilien og den grønne delen av vårløken i tynne ringer. Kutt den hvite delen av vårløken i skiver på omtrent 1 cm.
- 3. Zhajiangmian, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra punkt 1 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 2 minutter på hver side, til den får en gyllen stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og ha i den hvite delen av vårløken, hvitløken, ingefæren og chilien. Stek det hele i 1 minutt til. Vend inn hoisinsausen, ønsket mengde av begge soyasausene og 1 dl vann. Gi sausen et oppkok, la den koke i 2 minutter, og smak til med sesamoljen og ½–1 ss rødvinseddik (se tips).
- 4. Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken i vannet fra punkt 1.
- 5.** Vend de ferdigkokte nudlene med zhajiangmian-sausen, og ha det hele i skåler. Strø over de ristede sesamfrøene og den grønne vårløken, og server agurken og bønnespirene til retten.



TIPS!

Har dere ikke rødvinseddik, kan hvitvins-, eplesider- eller blank eddik fint brukes. Vend inn litt eddik med agurken for et syrlige preg.