



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



30 MIN. TILBEREDNING

Nudelwok med libanesisk aubergine og salatost

Det skal du bruge

200 g nudler
½ stk lime
1½ spsk sojasauce
1 stk aubergine
1 drys koriander
½ stk rødløg
½ stk granatæble
½ stk hvidløg solo
50 g babyspinat
75 g salatost i blok
1 spsk sesamfrø

Du skal selv have:

Olivenolie, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 1** Kog nudlerne i rigeligt vand i 2-3 min. Hæld vandet fra og skyl i koldt vand.
- 2** **Sauce:** Bland limesaft, soja og ½ spsk sukker i en skål.
- 3** Skær aubergine i tern på ca. 2x2 cm. Skyl og hak koriander. Pil løg og skær i skiver. Del granatæblet i halve og bank kernerne ud i en skål med bagsiden af en ske.
- 4** **Libanesisk aubergine:** Varm lidt olivenolie i en wok eller stegepande og steg aubergine i ca. 5 min. på høj varme til de får lidt farve. Tilsæt presset hvidløg og steg videre i 1 min. Krydr med lidt salt.
- 5** **Nudelwok:** Tilsæt spinat, rødløg, de drænede nudler og saucen til auberginen. Lad det koge op og drys med koriander og sesamfrø, se TIP.
- 6** Servér nudelwok toppet med smuldret salatost og granatæblekerner.

Tips:

Rist sesamfrø på en tør pande til de er gyldne, for at fremhæve smagen.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Mælk, Sesamfrø, Soja

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.535 kJ / 606 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	9,1 g
heraf mættede fedtsyrer	4,2 g
Kulhydrat	108,5 g
heraf sukkerarter	17,2 g
Protein	22,4 g
Salt	5,4 g
Kostfibre	8,4 g