



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

# Kinesisk sursød-sauce med rabarber, oksekød og agurk

## Det skal du bruge

*\*Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

2 stk gulerødder  
1 stk skoleagurk  
1 stk rabarber  
275 (415)\* g strimler af oksekød  
200 (150)\* g nudler  
½ stk ingefær  
1 spsk sojasauce  
1 spsk rødvinseddike  
½ spsk majsstivelse  
½ pose oksebouillon  
1 fed hvidløg

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Sukker

## Fremgangsmåde

- 1 Forberedelse:** Skræl gulerødder og skær i ½ cm skiver på skrå. Skyl agurk og skær i tykke bjælker på ca. 4 cm. Skyl rabarber og skær i 2 cm stykker.
- 2 Oksestrimler:** Varm lidt olie op i en wok/sautépande op ved høj varme. Brun kødet på alle sider, så det får stegeskorpe. Læg det til side på en tallerken.
- 3 Grønt:** Kom lidt mere olie på panden og steg gulerødderne i 2 min. under omrøring. Tilsæt de øvrige grøntsager og steg videre ca. 4 min. Vend rundt i det ofte.
- 4 Nudler:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kog nudler ca. 4 min. Hæld vandet fra.
- 5 Sursød-sauce:** Skræl og riv ingefær. Rør sojasauce, eddike TIP: Reducér mængden, hvis du ikke vil have den for syrlig, majsstivelse, bouillon, 1 spsk sukker og 1½ dl kogende vand sammen i en skål. Tilsæt ingefær og pres hvidløg i.
- 6** Kom kød og sauce i panden med grøntsagerne og kog godt igennem. Smag til med salt og peber. Servér retten med kogte nudler.

## Allergener

Gluten, Hvede, Soja, Svovldioxid

## 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: 2.503 kj / 598 kcal  
(2.515 kj / 601 kcal)\*

Indhold Pr. portion \*(2+)

Fedt 7,4 (8,9)\* g  
heraf mættede fedtsyrer 2,9 g

Kulhydrat 88,5 (72,9)\* g  
heraf sukkerarter 14,9 (14,6)\* g

Protein 44,5 (57,4)\* g

Salt 3,1 (2,7)\* g

Kostfibre 5,8 (5,5)\* g