



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING



# Drunken noodles - Fyldig Thai wok med svinekød

## Det skal du bruge

190 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 pakke basilikum, frisk

## Du skal selv have:

Olie, Peber

## Fremgangsmåde

- 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.

## Allergener

Bløddyr, Fisk, Gluten, Hvede, 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:	2.506 kj / 599 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	11,5 g
heraf mættede fedtsyrer	2,2 g
Kulhydrat	77,7 g
heraf sukkerarter	12,1 g
Protein	46,3 g
Salt	5,4 g
Kostfibre	16,7 g