



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

# Asiatiske nudler med gris og koriander

## Det skal du bruge

½ stk lime  
½+½ fed hvidløg  
1 pose sojasauce  
½ pakke koriander, frisk  
1 spsk honning  
¼ stk ingefær  
¼ pose majsstivelse  
1 stk broccoli  
1 stk gulerod  
½ stk rød peber  
½ stk rødløg  
200 g nudler  
⅓ stk rød chili  
300 g hakket gris & kalv

## Du skal selv have:

Olie, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
- 2 Skyl lime, riv skallen og pres saft af halvdelen op i en skål. Pil hvidløg og koriander hak det groft og bland med lime. Tilføj soja, halvdelen af korianderen, honning, 1 dl vand, skrællet ingefær og majsstivelse. Blend saucen med en stavblender.
- 3 Del broccoli i mindre buketter. Skræl gulerødderne, halvér og skær dem i skiver på skrå. Skær peberfrugt i strimler, pil rødløg og skær i både. Varm en wok/stegepande med lidt olie og steg gulerødder og rødløg i 3 min. Tilsæt broccoli og peberfrugt og steg videre i ca. 3 min. Læg grønsagerne på en tallerken og sæt til side. Gem panden til senere brug.
- 4 Kog nudlerne i ca. 3-5 min. i den store gryde. Hæld vandet fra og sæt til side.
- 5 Hak chili fint **TIP:** fjern kernerne, hvis du ønsker det mindre stærkt. Varm panden op med lidt olie og steg kødet ved høj varme i ca. 5 min. Tilsæt chili og pres resten af hvidløget ned i, steg yderligere i ca. 2 min. Hæld saucen over kødet og kog den op, kog i ca. 1 min. Smag til med salt.
- 6 Skær resten af limen i både. Bland kød, grøntsager og nudler grundigt. Anret i dybe skåle. Drys med koriander og læg lime ved.

## Allergener

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:	3.094 kj / 740 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	19,0 g
heraf mættede fedtsyrer	6,4 g
Kulhydrat	93,9 g
heraf sukkerarter	17,8 g
Protein	48,3 g
Salt	4,2 g
Kostfibre	8,0 g