



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

Hot oil chili noodles med jordnötsstekt omelett

Grönsaker

Rädisor 1 förp
Pak choy 1 förp

Hot oil chili noodles

Äggnudlar ½ förp
Sesamolja 1 msk
🏠 Sambal oelek 1 ts
🏠 Socker ½ msk
🏠 Japansk soja 2 msk
🏠 Balsamvinäger 1 msk
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Neutral olja ½ msk

Sockerstekt jordnötsomelett

Jordnötter 30 g
Ägg 2 st
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar
🏠 Neutral olja
🏠 Socker 2 krm

1. Koka upp lättsaltat vatten till nudelkoket i punkt 5.
2. **Grönsaker:** Skiva rädisor tunt. Lägg i en bunke med kallt vatten. Klyfta pak choy.
3. **Hot oil chili noodles, förberedelser:** Lägg sambal oelek i en rymlig bunke och blanda ner socker, japansk soja och balsamvinäger. Finhacka vitlök och lägg i en liten kastrull tillsammans med neutral olja och sesamolja.
4. **Sockerstekt jordnötsomelett:** Krossa eller grovhacka jordnötter. Knäck äggen i en liten bunke och vispa ihop med en gaffel. Blanda ner salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och tillsätt hälften av jordnötterna och socker. Stek ca 1 min, tills sockret smält och nötterna precis börjar få lite färg. Tillsätt äggsmeten och stek ca 2 min, tills omeletten stelnat. Rulla eller vik ihop omeletten och lägg över på en skärbräda.
5. **Hot oil chili noodles:** Koka äggnudlar enligt tidsangivelse på förpackningen. Låt all klyftad pak choy koka med den sista minuten. Blanda ner de avhållda nudlarna och pak choy i sojadressingen. Häll av rädisorna och blanda ner i nudlarna. Hetta upp vitlöksoljan tills vitlöken börjar få färg. Häll den varma oljan över nudlarna och blanda väl.
6. Skär jordnötsomeletten i strimlor. Toppa hot oil chili noodles med sockerstekt jordnötsomelett och resten av jordnötterna.