



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Hunan halloumi noodles - Kinesisk wok med chili, färsk ingefära, halloumi och sesamfrön

Till servering

Äggnudlar ½ förp
Sesamfrön 1 msk

Woksås

Sesamolja 1 msk
Kinesisk soja 1 ½ msk
🏠 Socker 2 tsk
🏠 Vatten 1 msk

Hunan halloumi

Grön paprika 1 st
Röd paprika ½ st
Rödlök 1 st
Röd chili 1 st
Ingefära 1 förp
Halloumi 150 g
Majsstärkelse
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Neutral olja

1. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen.
2. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en liten skål.
3. **Woksås:** Blanda socker, vatten, sesamolja och kinesisk soja i en liten skål.
4. **Förberedelser:** Strimla röd och grön paprika. Klyfta rödlök. Strimla röd chili (chili kan variera i hetta, smaka dig fram till önskad styrka). Skala och finhacka ingefära och vitlök. Skär halloumi i tärningar.
5. **Halloumi:** Lägg majsstärkelse på ett fat. Vänd halloumitärningarna i majsstärkelse. Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller stekpanna. Stek halloumin runtom, ca 3 min, tills de fått en frasig yta. Låt rinna av på lite hushållspapper. Låt woken stå till punkt 6.
6. **Hunan halloumi:** Häll bort överflödiga olja. Fräs alla skurna grönsaker ca 2 min. Tillsätt woksås och koka ihop ca 1 min. Tillsätt den stekta halloumin och koka ihop ytterligare ca ½ min. Blanda ner de kokta nudlarna och woka ihop.
7. Servera nudelwoken toppad med rostade sesamfrön.