



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Risnudelwok med halloumi och jordnötter

Risnudelwok

Morot 2 st
Bananschalottenlök 1 st
Grön paprika 1 st
Risnudlar ½ förp
🏠 Olivolja

Woksås

Lime 1 st
Jordnötter 30 g
Japansk soja 2 msk
🏠 Flytande honung 1 msk
🏠 Sambal oelek 1-2 krm
🏠 Vitlök 2 klyftor

Grillrost

Halloumi 200 g
🏠 Olivolja

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till nudelkoket i steg 4.
2. Förberedelser: Skala och skär morötter i tunna sneda skivor. Skiva bananschalottenlök. Skär grön paprika i mindre bitar. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet, spara till servering.
3. Woksås: Lägg ca 2 msk av jordnötterna i en mixerbunke (spara resten till servering). Tillsätt japansk soja, flytande honung, sambal oelek, pressad saft från halva limen och pressad vitlök. Mixa till en sås med stavmixer.
4. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen.
5. Grillrost: Tärna grillosten i cm-stora bitar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna eller wok. Stek osten ca 3 min. Lägg upp på en tallrik och spara pannan.
6. Risnudelwok: Hetta upp lite olivolja i den använda pannan. Stek morot, lök och grön paprika på hög värme ca 3 min. Tillsätt avhållda nudlar och woksås. Låt allt bli varmt, ca 1 min.
7. Klyfta resten av limen. Servera risnudelwok med grönsaker och limeklyfta. Toppa med limeskal, den stekta grillosten och resten av jordnötterna. Servera direkt.