



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Chow mein med räkor och stekt ägg

## Woksås

Lime 1 st  
Japansk soja 3 msk  
Majsstärkelse ½ msk  
Chili flakes 1 krm  
🏠 Socker ½ msk  
🏠 Vatten 2 msk  
🏠 Neutral olja 1 msk  
🏠 Vitlök 1 klyfta

## Chow mein

Äggnudlar ½ förp  
Broccoli 1 st  
Salladslök 1 förp  
Rädisor 1 förp  
🏠 Neutral olja

## Till servering

Räkor 1 förp  
Ägg 2 st  
Chili flakes  
🏠 Neutral olja

1. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Spola i kallt vatten.
2. Häll av räkor. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda ner limeskal med räkorna.
3. **Woksås:** Häll japansk soja i en skål. Tillsätt majsstärkelse och rör tills det löser sig. Blanda ner socker, vatten, neutral olja, pressad vitlök, chili flakes och pressad saft från halva den använda limen. Dela den andra halvan i 2 klyftor till servering.
4. **Chow mein:** Skär broccoli i små buketter, skiva stammen tunt. Skär den vita delen av salladslöken i ca 2 cm långa bitar. Strimla resten (den gröna delen) av salladslöken tunt. Skiva rädisor.
5. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek äggen på ena sidan, tills vitan har stelnat. Strö över lite chili flakes.
6. **Chow mein:** Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Woka broccolin och de vita salladslöksbitarna ca 2 min på hög värme. Tillsätt nudlar och woksås. Woka ytterligare ca 1 min, tills nudlarna är varma. Blanda ner räkor och rädisor.
7. Strö strimlad salladslök över woken. Servera chow mein med stekt ägg och limeklyfta.