



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Nudelwok med grönsaker, stekt ägg och jordnötter

Dressing

- Japansk soja 2 msk
- Malen ingefära 1 tsk
- 🏠 Neutral olja 1 tsk
- 🏠 Socker 1 msk
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 ½ msk
- 🏠 Vatten 2 msk

Stekt ägg

- Ägg 2 st
- 🏠 Neutral olja

Wok

- Röd paprika 1 st
- Broccoli 1 st
- 🏠 Neutral olja
- 🏠 Salt

Till servering

- Äggnudlar 1 förp
- Hackade jordnötter 1 förp

- 1. Förberedelser:** Strimla röd paprika. Skär broccoli i buketter och skiva stammen tunt. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Spola sedan kallt.
- 2. Dressing:** Häll japansk soja i en liten skål. Blanda med neutral olja, socker, vitvinsvinäger, vatten och malen ingefära.
- 3. Stekt ägg:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek ägg ca 3 min på medelvärme. Låt gärna gulan vara lite lös. Lägg över på ett fat.
- 4. Wok:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs broccoli och paprika på hög värme ca 3 min. Häll ner hälften av dressingen, fräs ytterligare ca 2 min. Smaka av med lite salt.
- 5. Rör ner nudlar och resten av dressingen i woken. Servera toppad med hackade jordnötter och stekt ägg.**