



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

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

## Till servering

Äggnudlar 1 förp  
Sesamfrön 1 msk

## Hunan pannoumi

Röd paprika ½ st  
Grön paprika 1 st  
Rödlök 1 st  
Röd chili 1 st  
Ingefära 1 bit  
Vitlök 2 klyftor  
Pannoumi 1 förp  
Majsstärkelse 1 påse  
Kinesisk wok- och  
dipsås 1 förp  
Sesamolja ½ msk  
🏠 Neutral olja

1. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Strimla röd och grön paprika. Klyfta rödlök. Strimla röd chili (se tips!). Skala och finhacka ingefära och vitlök. Skär pannoumi i tärningar. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en skål.
3. **Pannoumi:** Lägg majsstärkelse på ett fat. Vänd pannoumitärningarna i majsstärkelse. Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller stekpanna. Stek osten runt om, ca 3 min, tills de fått en frasig yta. Låt rinna av på lite hushållspapper. Låt woken stå till punkt 6.
4. **Hunan pannoumi:** Häll bort överflödigt olja. Fräs alla skurna grönsaker ca 2 min. Tillsätt "kinesisk wok- och dipsås" och sesamolja, koka ihop ca ½ min. Tillsätt den stekta pannoumin och koka ihop ytterligare ca ½ min. Blanda ner de kokta nudlarna och woka ihop.
5. Servera nudelwoken toppad med rostade sesamfrön.

**TIPS!** Tänk på att chili kan variera i hetta, smaka dig fram till önskad styrka!