



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Risnudelwok med pannoumi och jordnötter

Woksås

Lime 1 st
 Hackade jordnötter ½ förp
 Japansk sojasås 2 msk
 Chili flakes 2 krm
 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Socker 1 msk

Pannoumi

Pannoumi 1 förp
 🏠 Neutral olja

Risnudelwok

Risnudlar ½ förp
 Morot 1 st
 Röd paprika 1 st
 Pak choy 1 st
 🏠 Neutral olja

Till servering

Hackade jordnötter ½ förp

- 1.** Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten.
- 2. Förberedelser:** Skala morot och skär i sneda skivor. Skär röd paprika i mindre bitar. Strimla pak choy.
- 3. Woksås:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv skalet och pressa saften. Lägg i en mixerbunke tillsammans med hackade jordnötter. Tillsätt japansk soja, socker, chili flakes och pressad vitlök. Mixa till en sås med stavmixer.
- 4. Pannoumi:** Tärna pannoumin i cm-stora bitar. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna eller wok. Stek osten ca 3 min. Lägg upp på en tallrik och spara pannan.
- 5. Risnudelwok:** Hetta upp lite mer olja i den använda stekpannan. Stek morot och röd paprika på hög värme ca 2 min. Tillsätt pak choy, avhållda nudlar och woksås. Låt allt bli varmt.
- 6.** Servera risnudelwok med grönsaker. Toppa med stekt pannoumi, hackade jordnötter och resterande chili flakes. Servera direkt.