



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Nudelwok med grönsaker, stekt ägg och jordnötter

## Dressing

Japansk sojasås 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.**