



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Risnudelwok med pannoumi och jordnötter

Woksås

Lime 1 st
Cashewnötter 20 g
Japansk sojasås 2 msk
Chili flakes 2 krm
Vitlök 1 klyfta
🏠 Socker 1 msk

Pannoumi

Pannoumi 1 förp
🏠 Olja

Risnudelwok

Risnudlar ½ förp
Morot 1 st
Röd paprika 1 st
Pak choy 1 st
🏠 Olja

Till servering

Cashewnötter 20 g

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. Grovhacka cashewnötter, spara hälften till servering.
3. **Woksås:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv skalet och pressa saften. Lägg i en mixerbunke tillsammans med cashewnötter. 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 cashewnötter och resterande chili flakes. Servera direkt.