

Anbefales
tidlig i uken



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

⌚ Middels rask å lage

Storfe- og grønnsakswok med stekte egg, nudler og kimchikrydrede bønnespirer

Storfe- og grønnsakswok

½–1 stk gul løk
1 stk gul paprika
150 g hodekål
350 g kjøttdeig
1 pakke sesam- og chilisaus

Kimchikrydrede bønnespirer

1 pakke bønnespirer
1 pakke kimchiristede sesamfrø
½ stk lime
1 pakke peanøtter

Eggenudler

125 g eggenudler

Stekte egg

2 stk egg

Servering

½ stk lime

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Storfe- og grønnsakswok:** Skrell løken. Skyll og rens paprikaen. Kutt løken, paprikaen og ønsket mengde av kålen i strimler.
- 2 Kimchikrydrede bønnespirer:** Ha bønnespirene, sesamfrøene, saften fra halve limen og peanøttene i en bolle, og bland godt. Krydre med litt salt.
- 3 Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 4 Storfe- og grønnsakswok, fortsettelse:** Varm opp en wokpanne eller stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 3–4 minutter, eller til den er godt brunet. Ha kjøttdeigen over på en tallerken. Ha litt ny olje i pannen, og wock grønnsakstrimlene i 1–2 minutter. Vend inn kjøttdeigen og sesam- og chilisausen, og krydre med salt og pepper.
- 5 Stekte egg:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek eggene i omtrent 3 minutter. Krydre med salt.
- 6 Servering:** Kutt resten av limen i båter. Ha nudlene på tallerkener, og topp med storfe- og grønnsakswoken, bønnespireblandingen og de stekte eggene. Server limebåtene til retten.



TIPS! Du kan også knekke eggene i storfe- og grønnsakswoken, og steke det sammen i 1 minutt.