



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grønnsakswok med portobellosopp, stekt egg, koriander og peanøtter

Eggenudler

½ pakke eggenudler

🏠 ½ dl vann

Grønnsakswok

2 stk portobellosopp

1 stk pak choy

1 stk gulrot

½ stk rødløk

1 pakke finkuttet

ingefær, hvitløk og chili

1 pakke bønnespirer

1 pakke kinesisk wok- og dippsaus

Stekt egg

2 stk egg

Topping

1 stk rød chili

1 bunt koriander

1 stk lime

1 pakke peanøtter

🏠 olje

🏠 soyasaus

- 1 Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken. Spar på omtrent ½ dl av kokevannet når du heller av vannet.
- 2 Grønnsakswok, forberedelse:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Skyll og kutt pak choyen i skiver. Skrell og kutt gulroten i skiver. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver.
- 3 Stekt egg:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Knekk eggene i stekepannen, og stek dem i omtrent 3 minutter. Ha speileggene over på en tallerken.
- 4 Grønnsakswok:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i 3–4 minutter, eller til den er gyllen. Legg soppen på en tallerken.
- 5 Grønnsakswok, fortsettelse:** Ha ingefærblandingen i pannen, vend inn pak choyen, gulroten og rødløken, og wokk grønnsakene i 2–3 minutter. Skru ned til middels varme, og ha soppen tilbake i pannen. Tilsett bønnespirene, woksausene og de ferdigkokte nudlene. Spe med litt av kokevannet fra nudlene, til woksausene har ønsket konsistens.
- 6 Topping:** Skyll og kutt chilien i skiver. Skyll og grovhakk korianderen. Kutt limen i båter. Topp retten med peanøttene, chilien og korianderen. Server limebåtene og litt soyasaus til retten.

Tips fra kokken: Bruk to panner til å wokke, eller wokk i to omganger, hvis det blir for stor mengde i pannen.