



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Nudelbowl med middagsost i soya- og brunet smørsaus servert med marinert rødkål og pak choy

Middagsost i soya- og brunet smørsaus

1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
½ stk rød chili
½ bunt koriander
½ stk lime
1 pakke middagsost
🏠 2 ss smør
🏠 ½ ss soyasaus

Nudler

125 g eggnudler

Marinert rødkål

100 g finsnittet rødkål
½ stk lime
🏠 1 ts sukker
🏠 1 ss eplėsider-,
hvitvins- eller blank
eddik

Grønnsaker

1 stk gulrot
1 stk pak choy

Servering

½ bunt koriander
½ stk rød chili
1 pakke peanøtter
½-1 pakke chilimajones

🏠 salt
🏠 olje
🏠 pepper

- 1 Varm opp ovnen så høyt den går, gjerne med grillfunksjon.
- 2 **Middagsost i soya- og brunet smørsaus:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skyll og finhakk halvparten av korianderen og chilien. Skyll og finriv skallet fra limen (kun det grønne). Smelt 2 ss smør i en kjele på middels høy varme. La smøret koke til det blir lett brunt og får en nøtteaktig lukt. Ta kjelen vekk fra varmen, og ha i løken, hvitløken, ½ ss soyasaus, limeskallet og den finkuttede chilien og korianderen.
- 3 **Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken (se tips).
- 4 **Marinert rødkål:** Ha rødkålen i bolle og skvis saften fra halve limen over. Rør inn 1 ts sukker og 1 ss eddik, og la det hele stå på benken frem til servering.
- 5 **Middagsost i soya- og brunet smørsaus, fortsettelse:** Plasser middagsosten i en ildfast form, og grill dem øverst i ovnen i 4-5 minutter, til de er lett gylne. Ta osten ut av ovnen, hell over sausen fra steg 2, og skvis over saften fra resten av limen. Del osten i skiver rett før servering.
- 6 **Grønnsaker:** Skrell og kutt gulroten i tynne skiver på skrå. Del pak choyen i 8 båter, og skyll den godt innvendig. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene raskt i pannen i 1-2 minutter, og krydre med litt salt og pepper.
- 7 **Servering:** Grovhakk resten av korianderen og kutt chilien i tynne ringer. Fordel nudlene i skåler og legg over den marinerte kålen, grønnsakene og middagsosten. Topp retten med chiliringene, korianderen og peanøttene, og server chilimajonesen til.

Tips fra kokken: Vend inn litt olje i de ferdigkokte og silte nudlene for å forhindre at de klumper seg sammen.