



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Wok med svinekjøtt i soya- og ingefærsaus, servert med eggnudler

Svinekjøtt

1 stk hvitløksfedd
300 g strimlet ytrefilet
av svin
1 pakke maisstivelse
🏠 2 ss olje

Eggnudler

125 g eggnudler

Wok

300 g wokmiks
m/grønnkål
1 pakke soya- og
ingefærsaus
1 pakke
grønnsaksbuljong
🏠 ½ dl vann

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Svinekjøtt:** Skrell og finhakk hvitløken, og bland den i en skål med med 2 ss olje, litt salt og pepper. Vend kjøttet først i oljeblandingen, og så i maisstivelsen.
- 2 Eggnudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 3 Svinekjøtt, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, uten å røre, til det har fått en gylden stekeskorpe. Vend på kjøttet, og stek det i 2–3 minutter til. Ha kjøttet over på en tallerken.
- 4 Wok:** Ha litt ny olje i stekepannen fra punkt 3, og stek wokmiksen over høy varme i 2–3 minutter. Vend inn soya- og ingefærsausen, grønnsaksbuljongen og ½ dl vann. La alt småkoke i 2–3 minutter. Smak til med salt og pepper. Vend inn kjøttet helt til slutt.
- 5 Vel bekomme!**