LiNAS

Betygsätt din rätt och läs mer:

Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

20 - 30 min 2 PORTIONER LM 092_2

Risnudelwok med pannoumi och jordnötter

Woksås
Lime 1 st
Hackade jordnötter ½ förp
Japansk soja 2 msk
● Socker 1 msk
Chili flakes 2 krm
Vitlök 1 klyfta

Risnudelwok
Risnudlar ½ förp
Morot 1 st
Röd paprika 1 st
Pak choy 1 st

Pannoumi
Pannoumiburgare 1 förp

Till servering
Hackade jordnötter ½ förp

Att ha hemma ●
Olja, Socker

1. **Woksås**: Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv skalet och pressa saften. Lägg i en mixerbunke tillsammans med hackade jordnötter. Tillsätt japansk soja, socker, chili flakes och pressad vitlök. Mixa till en sås med stavmixer.
2. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten.
3. **Förberedelser:** Skala morot och skär i sneda skivor. Skär röd paprika i mindre bitar. Strimla pak choy.
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, avhällda nudlar och woksås. Låt allt bli varmt.
6. Servera risnudelwok med grönsaker. Toppa med stekt pannoumi, hackade jordnötter och resterande chili flakes. Servera direkt.