



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Hoisinwokad nötfärs med nudlar och broccoli

### Wok

Bananschalottenlök 1 st  
 Nötfärs 250 g  
 Coleslawmix 1 förp  
 Vitlök 1 klyfta  
 Malen ingefära ½ tsk  
 ● Salt 1 krm  
 Hoisinsås 1 förp  
 Japansk soja ½ förp  
 ● Balsamvinäger 1 msk  
 ● Socker ½ msk  
 Chili flakes ½ tsk

### Nudlar

Nudlar ½ förp  
 Broccoli 1 st

### Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olja, Salt,  
 Socker

- 1.** Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till nudelkoken i steg 3.
- 2. Förberedelser:** Strimla schalottenlök och dela broccoli i buketter.
- 3. Nudlar:** Koka nudlar enligt anvisning på förpackningen. Låt broccolin koka med de sista 2 minuterna.
- 4. Wok:** Hetta upp lite neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs nötfärs ca 4 min. Tillsätt schalottenlök, coleslawmix och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt. Krydda med malen ingefära och salt.
- 5.** Tillsätt hoisinsås, japansk soja, balsamvinäger, socker, chili flakes (efter egen smak), avhållda nudlar och broccoli till wokpannan. Blanda väl och låt koka ihop, ca 1 min. Smaka av med lite salt. Servera direkt!