



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Wok med kjøttdeig av storfe, svin og linser, friske grønnsaker, mynte og fullkornslinguine

## Wok

2 stk gulrøtter  
1 stk rødløk  
½ pakke mynte  
300 g kjøttdeig av storfe og svin med linser  
½–1 pakke kinesisk wok- og dippsaus  
50 g strimlet grønnkål  
½ stk lime  
1 ss olje <sup>B</sup>

## Fullkornslinguine

100 g fullkornslinguine

## Topping

½ stk lime  
½–1 pakke hakkede peanøtter  
½ pakke mynte  
pepper <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

## Roedeporsjon

Wok: 200 g Fullkornslinguine:  
100 g (kokt) Peanøtter: 10 g  
Energiinnhold: ca. 530 kcal.  
Kcal uten peanøtter: 470 kcal. For deg som registrerer middagen i Roedeappen: 1. Søk etter oppskrift. 2. Legg inn antall porsjoner (ikke mengde i gram).

1. Kok opp vann i en kjele til pastaen.
2. **Wok, forberedelse:** Skrell og kutt gulrøttene i to på langs, og deretter i skiver på skrå. Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Skyll og grovhakk hele mynten.
3. **Fullkornslinguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken i vannet fra punkt 1.
4. **Wok:** Varm opp en wokpanne eller stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og tilsett halvparten av den kinesiske woksausen. Stek videre til kjøttdeigen er gjennomstekt, og smak til med resten av woksausen. Ha kjøttdeigen over på en tallerken.
5. **Wok, fortsettelse:** Skyll eller tørk av pannen fra forrige punkt med et kjøkkenpapir. Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt ny olje. Wok gulrøttene og løken i 2–3 minutter. Ha i grønnkålen det siste minuttet av steketiden. Skvis over litt saft fra limen, og krydre med salt og pepper. Vend inn halvparten av mynten før servering.
6. **Topping:** Kutt resten av limen i båter. Topp retten med peanøttene og resten av mynten, og server limebåtene til.