



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatisk-inspirert storfefrog med nudler, sauterte grønnsaker og lime

Storfefrog

250 g langtidskokt storfefrog
½-1 pakke soya- og ingefærsaus

Nudler

½ pakke fullkornsnudler

Grønnsaker

100 g sjampinjong
1 stk brokkoli

Topping

1 stk gulrot
1 pakke vårløk
½ stk rød chili
1 pakke sesamfrø
1 stk lime

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Storfefrog:** Ha kjøttet og kraften fra posen over i en kjele. Kok opp og la det småkoke under lokk i omtrent 10 minutter. Dra kjøttet fra hverandre med to gafler til litt grove biter. Vend inn soya- og ingefærsaus og la det småkoke frem til servering.
- 2. Nudler:** Kok nudlene som anvist på pakken.
- 3. Grønnsaker:** Rens og kutt sjampinjongen i skiver. Kutt brokkolien i små buketter, skrell stilken og kutt den i små terninger. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek brokkolien og sjampinjongen i 3-4 minutter, og krydre med litt salt og pepper.
- 4. Topping:** Skrell og kutt gulroten i tynne strimler. Skyll vårløken og chilien, og kutt dem i tynne skiver. Kutt lime i båter.
- 5. Servering:** Legg nudlene i dype skåler. Topp med kjøttet, grønnsakene, gulroten, vårløken, chilien og et dryss sesamfrø. Server limebåtene til.