



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Marinerede wokstrimler med grøntsager og nudler

Marinade

1/4 stk ingefær
 1/2 stk citron
 1 pose sojasauce
 1 spsk honning
 300 g strimler af skinkeinderlår

Grønt

1/2 stykke hvidkål
 1/2 stk broccoli
 1/2 bundt forårsløg

Nudler

125 g nudler

Servéring

1/2 pose hakkede peanuts

Det skal du selv have

olie ^b
 salt ^b
 peber ^b

^b basisvare

- 1. Marinade:** Skræl ingefær og riv fint. Riv citronskal. Pres citronsaft og bland med sojasauce, ingefær, honning og lidt citronskal (gem resten til pynt) i en skål. Vend kødet i marinaden og sæt i køleskabet.
- 2. Grønt:** Snit hvidkål fint. Del broccoli i små buketter, skræl stokken og skær i tynde skiver. Skær forårsløg i skrå stykker på ca. 2 cm.
- 3. Nudler:** Kog nudlerne i 3-4 min.
- 4. Wok:** Lad kødet dryppe af i en si over en skål - gem marinaden. Varm lidt olie i en wok eller en stor pande ved kraftig varme. Brun kødet, så det får stegeskorpe, før det vendes. Steg ca. 1 1/2 min ialt. Tag kødet op på en tallerken og krydr med salt og peber. Varm lidt ny olie i panden ved kraftig varme. Svits hvidkål og broccoli ca. 2 min. Tilsæt marinade og forårsløg. Svits ca. 1 min mere og kog det godt igennem. Kom kødet tilbage i panden og tag den af varmen.
- 5. Servéring:** Vend nudlerne sammen med kød og grøntsager i den varme pande. Smag til med salt og peber. Drys fintstrimlet citronskal og hakkede peanuts over og servér straks.