



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Wok med grøntsager og nudler i soja-honning marinade

Det skal du bruge

½ pose grøntsagsbouillon
 1 fed hvidløg
 2 spsk sojasauce
 2 tsk honning
 ½ spsk majsstivelse
 2 stk gulerødder
 1 stk broccoli
 1 stk rød peber
 ½ bundt forårsløg
 ⅔ pakke halloumi
 ½ tsk chiliflager
 125 g nudler

Det skal du selv have

salt ^b
 peber ^b
 olie ^b

^b basisvare

- 1. Marinade:** Opløs bouillon i 1½ dl kogende vand. Pil og pres hvidløg. Rør bouillon med soja, honning, majsstivelse og hvidløg.
- Skræl gulerødder og skær i tynde skiver på skrå. Skyl broccoli og del i mindre buketter **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien. Skyl peberfrugt, fjern kerner og skær i tynde strimler. Skyl og snit forårsløg i tynde ringe.
- Skær halloumi i tern på 2x2 cm. Varm lidt olie på en pande ved høj varme og steg osten sammen med chiliflager ca. 5 min. så de tager farve.
- Kog nudler i rigeligt letsaltet vand i 4-5 min. uden låg. Skyl nudlerne kort i koldt vand.
- Lynsteg gulerod, broccoli og peberfrugt ca. 2-3 min. Vend jævnligt i det. Tilsæt marinaden og lad den koge med, så den tykner let. Smag til med lidt peber.
- Tilsæt ostetern og bland nudlerne i. Top med forårsløg og servér.