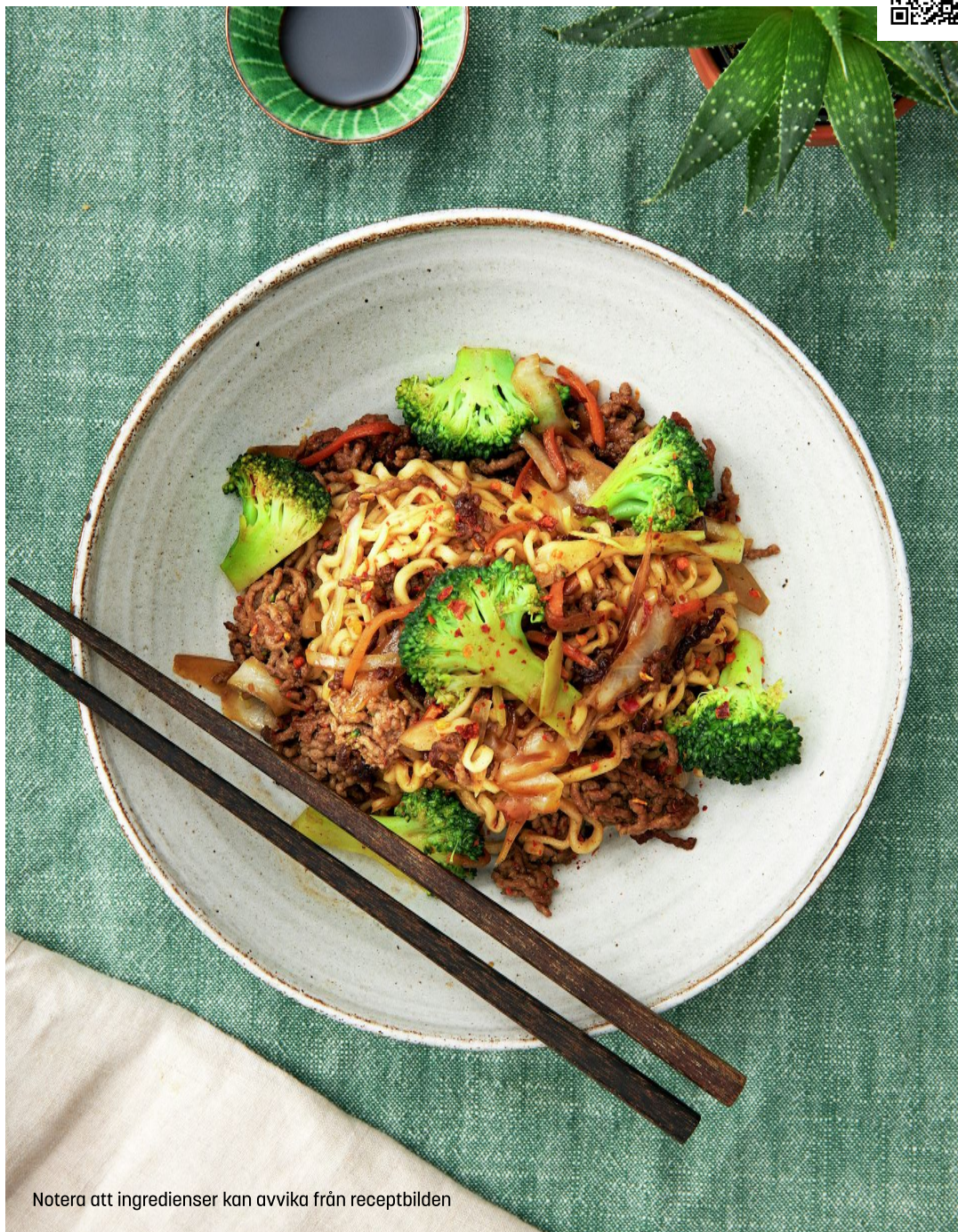




Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

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!