



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Soya- og ingefærstekte eggnudler med spicy peanøtt- og koriandersalat og smilende egg

Smilende egg

4 stk egg

Soya- og ingefærstekte eggnudler

125 g eggnudler
½–1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
1 pakke soya- og
ingefærsaus

Grønnsaker

1 stk rød paprika
1 pakke vårløk
250 g kinakål og grønne
bønner

Spicy peanøtt- og koriandersalat

1 bunt koriander
1 pakke peanøtter
1 stk lime
½–1 pakke chiliflak
1 ss olje ^B

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

- 1. Smilende egg:** Kok eggene i 6–7 minutter. Avkjøl eggene i kaldt vann. Skrell og del dem i to rett før servering.
- 2. Soya- og ingefærstekte eggnudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 3. Grønnsaker:** Skyll paprikaen og vårløken. Kutt paprikaen i strimler og vårløken i tykke skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek paprikaen, vårløken og kinakålblanding i omtrent 2 minutter under omrøring. Krydre med litt salt, og ha det hele over på en tallerken.
- 4. Soya- og ingefærstekte eggnudler, fortsettelse:** Sil vannet fra de kokte nudlene, og la de dampe fra seg i 2 minutter. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i ingefærblandingen og nudlene. Stek nudlene under omrøring i 1 minutt. Tilsett soya- og ingefærsaus, og stek videre under omrøring i omtrent 2 minutter, eller til sausen har trukket godt inn i nudlene. Vend inn de stekte grønnsakene.
- 5. Spicy peanøtt- og koriandersalat:** Skyll og tørk korianderen. Riv korianderen grovt oppi en bolle og vend inn peanøttene, chiliflakene, 1 ss olje og litt limesaft. Del resten av limen i båter.
- 6. Server nudlene og grønnsakene med de smilende eggene, koriandersalaten og limebåtene.**



TIPS!

Skyll limen og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern. Ha limeskallet i koriandersalaten.