



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Scampiwok med nudler, sweet chilisaus og fritert ingefær

Fritert ingefær

1 bit ingefær
1 dl olje ^B

Nudler

125 g eggnudler

Scampiwok

1 stk gul løk
150 g scampi naturell
150 g strimlet wokmiks

Tilbehør

1 pakke sweet chili-saus

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Fritert ingefær:** Skrell og kutt ingefæren i tynne strimler. Varm opp 1 dl olje i en liten kjele. Du kan sjekke om oljen er varm nok ved å ta en tresleiv ned i den. Om det bruser er oljen varm nok. Friter ingefæren til den blir gyllen, i omtrent 2 minutter. Ta ingefæren ut med en hullsleiv eller klype, og legg den på kjøkkenpapir.
- 2. Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 3. Scampiwok:** Skrell og kutt løken i strimler. Varm opp en stekepanne til høy varme, tilsett litt olje og wok scampiene i 2 minuttter. Ha scampiene over på en tallerken. Tilsett litt mer olje i stekepannen, og wok løken og wokmiksen under omrøring i 3 minutter før du har tilbake scampiene. Vend det hele sammen, og krydre med salt og pepper.
- 4. Tilbehør:** Server sweet chili-sausen til retten.

TIPS!

Oljen etter friteringen kan brukes flere ganger. Avkjøl oljen og oppbevar den i en lufttett beholder eller i et glass i kjøkkenskapet.