



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kokoskremede nudler med teriyakikjøttdeig med linser, peanøtter og pak choy

## Kokoskremede nudler

125 g eggnudler  
1 pakke kokoskrem  
½ pakke teriyakisaus  
½–1 pakke srirachasaus  
½ stk lime

## Grønnsaker

1 stk rød paprika  
1 stk pak choy

## Teriyakikjøttdeig

275 g kjøttdeig med linser  
½ pakke teriyakisaus

## Til servering

½ stk lime  
1 pakke peanøtter

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
sukker <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Kokoskremede nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 2. Grønnsaker:** Skyll paprikaen og pak choyen. Rens og kutt paprikaen i strimler. Kutt pak choyen i 4 tynne båter på langs. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i 1 minutt, og ha de deretter over på en tallerken.
- 3. Teriyakikjøttdeig:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Vend inn halvparten av teriyakisausen og grønnsakene og varm raskt opp.
- 4. Kokoskremede nudler, fortsettelse:** Ha kokoskremen og resten av teriyakisausen i en kjele og kok opp. Smak til med srirachasaus, saft fra limen, litt sukker og salt. Ha de ferdigkokte nudlene i sausen og kok over middels varme i 1 minutt.
- 5. Servering:** Del resten av limen i båter og server dem, peanøttene og resten av srirachasausen til retten.