



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pannestekt svinekam og eggnudler med ponzudressing og wokede grønnsaker

## Ponzudressing

1 stk rød chili  
1 bunt koriander  
1 pakke ponzusaus  
1 stk lime  
1 ts sukker <sup>B</sup>

## Nudler

125 g eggnudler

## Svinekam

300 g svinekam i skiver

## Wokede grønnsaker

1 stk rødløk  
150 g grønne bønner  
150 g delt kinakål

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Ponzudressing:** Skyll og finhakk chilien og korianderen. Bland sammen ponzusausen, saften fra limen, 1 ts sukker, korianderen og ønsket mengde av chilien i en skål.
- 2. Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 3. Svinekam:** Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med litt salt, og stek det i omtrent 3 minutter på hver side, eller til det er gyllent og gjennomstekt. Ha kjøttet over på en tallerken.
- 4. Wokede grønnsaker:** Skrell og kutt løken i strimler. Skyll bønnene og kutt vekk endene. Kutt kinakålen i grove strimler. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt olje. Wok grønnsakene under lett omrøring i omtrent 2 minutter, og krydre med litt salt og pepper.
- 5. Kutt kjøttet i strimler.** Vend de ferdigkokte nudlene med grønnsakene, og topp med kjøttet og ponzudressing.



**TIPS!**

Hold av litt av korianderen til topping.