



Billedet kan avvige noget fra opskriften.

Bali wok med lynstegt oksekød og nudler

Grøntsager

½ stk løg
½ stk rød peber
1 stk gulerod
½ stk broccoli

Woksauce

1 fed hvidløg
3 spsk sojasauce
½ pose oksebouillon
½ spsk majsstivelse
1½ tsk sambal oelek
1 spsk sukker ^b
1 spsk vand ^b

Lynstegt oksekød

2 stk oksetykstegsbøffer (har været frosset)

Nudler

125 g nudler

Det skal du selv have

olie ^b

^b basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Grøntsager:** Pil løg, halvér og skær i tynde både. Skyl og tør peberfrugt, fjern stok og kerner og skær i tern på ca. 2 cm. Skræl gulerod og skær i tynde skiver. Skyl broccoli og del i små buketter. **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien.
3. **Woksauce:** Pres hvidløg i en skål og bland med soja, sukker, bouillon, majsstivelse, vand og sambal oelek (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt).
4. **Lynstegt oksekød:** Skær oksekødet i strimler, på tværs af årene. Varm lidt olie i en wok eller en stor pande til den er rygende varm og lynsteg kødet ca. 3 min. Tag kødet op på en tallerken.
5. **Nudler:** Kom nudlerne i det kogende vand og kog 4 min. Skyl dem grundigt med koldt vand og lad dem dræne godt af.
6. **Bali wok:** Kom lidt mere olie i wokken og lynsteg alle grøntsagerne i ca. 3 min. Tilsæt kødet og woksaucen og bring den i kog. Lad den koge til saucen jævner.
7. Vend de kogte nudler i retten og servér med det samme som vist på billedet.