



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Asiatiske nudler med gris og koriander

Woksauce

1 stk lime
1 fed hvidløg
1 pose sojasauce
1 pk koriander, frisk
1 spsk honning
½ stk ingefær
½ pose majsstivelse
1 dl vand ^b

Grønt

1 stk broccoli
1 stk rød peber
1 stk rødløg

Nudler

125 g nudler

Wok og sauce

½ stk rød chili
300 g hakket gris & kalv
1 fed hvidløg

Det skal du have

salt ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Woksauce:** Skyl lime, riv skallen og pres saft af halvdelen op i en skål. Pil hvidløg og koriander hak det groft og bland med lime. Tilsæt soja, halvdelen af korianderen, honning, 1 dl vand, skrællet ingefær og majsstivelse. Blend saucen med en stavblender.
3. **Grønt:** Del broccoli i mindre buketter. Skær peberfrugt i strimler, pil rødløg og skær i både. Varm en wok/stegepande med lidt olie og steg rødløg i 3 min. Tilsæt broccoli og peberfrugt og steg videre i ca. 3 min. Læg grøntsagerne på en tallerken og sæt til side. Gem panden til senere brug.
4. **Nudler:** Kog nudlerne i ca. 3-5 min. i den store gryde. Hæld vandet fra og sæt til side.
5. **Wok og sauce:** Hak chili fint **TIP:** fjern kernerne, hvis du ønsker det mindre stærkt. Varm panden op med lidt olie og steg kødet ved høj varme i ca. 5 min. Tilsæt chili og pres resten af hvidløget ned i, steg yderligere i ca. 2 min. Hæld saucen over kødet og kog den op, kog i ca. 1 min. Smag til med salt.
6. **Servéring:** Skær resten af limen i både. Bland kød, grøntsager og nudler grundigt. Anret i dybe skåle. Drys med koriander og læg lime ved.