



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinekam i hoisinsaus med eggnudler, pak choy og soya- og ingefærsaus

Nudler og grønnsaker

1 stk hvitløksfedd
1 stk gul paprika
1 stk pak choy
125 g eggnudler
½–1 pakke soya- og ingefærsaus

Svinekam i hoisinsaus

1 stk lime
300 g mager svinekam i skiver
1 pakke hoisinsaus
1 pakke sesamfrø
½ dl vann ^B

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Nudler og grønnsaker:** Skrell og finhakk hvitløken. Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Skyll og kutt pak choyen i båter gjennom stilkfestet. Tilbered nudlene som anvist på pakken (se tips). Hell vannet av de ferdigkokte nudlene, og avkjøl dem i kaldt vann.
- 2. Svinekam i hoisinsaus:** Skyll limen, og finriv limeskallet (kun det grønne) på et rivjern. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter på hver side, til det er gyllent. Ha i ½ dl vann, limeskallet, hoisinsausen og sesamfrøene. Skru ned til lav varme, og la kjøttet surre i sausen frem til servering. Smak til med salt, pepper og saft fra limen.
- 3. Nudler og grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp kjelen fra punkt 1 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hvitløken og paprikaen i 2 minutter. Tilsett de kokte nudlene, pak choyen og soya- og ingefærsaus. Stek det hele videre i 1–2 minutter, og smak eventuelt til med salt og pepper.

TIPS!

Bruk en stor kjele til koking av nudlene, slik at det er plass til å blande i sausen og grønnsakene i punkt 3.