



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Kinesisk sursød-sauce med rabarber, oksekød og agurk

### Det skal du bruge

2 stk gulerødder  
1 stk skoleagurk  
1 stk rabarber  
2 stk oksetykstegsbøffer (har været frosset)  
125 g nudler  
½ stk ingefær  
1 spsk sojasauce  
1 spsk hvidvinseddike  
½ spsk majsstivelse  
½ pose oksebouillon  
1 fed hvidløg

### Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
sukker <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Forberedelse:** Skræl gulerødder og skær i ½ cm skiver på skrå. Skyl agurk og skær i tykke bjælker på ca. 4 cm. Skyl rabarber og skær i 2 cm stykker.
- 2. Oksekød:** Skær oksekødet i strimler, på tværs af årene.
- 3. Oksestrimler:** Varm lidt olie op i en wok/sautépande op ved høj varme. Brun kødet på alle sider, så det får stegeskorpe. Læg det til side på en tallerken.
- 4. Grønt:** Kom lidt mere olie på panden og steg gulerødderne i 2 min. under omrøring. Tilsæt de øvrige grøntsager og steg videre ca. 4 min. Vend rundt i det ofte.
- 5. Nudler:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kog nudler ca. 4 min. Hæld vandet fra.
- 6. Sursød-sauce:** Skræl og riv ingefær. Rør sojasauce, eddike **TIP:** Reducér mængden, hvis du ikke vil have den for syrlig, majsstivelse, bouillon, 1 spsk sukker og 1½ dl kogende vand sammen i en skål. Tilsæt ingefær og pres hvidløg i.
- 7.** Kom kød og sauce i panden med grøntsagerne og kog godt igennem. Smag til med salt og peber. Servér retten med kogte nudler.