



Eggnudler og svin i teriyakisaus med wokkede grønnsaker

Nudler

125 g eggnudler

Wokkede grønnsaker

½–1 stk rødløk

½–1 stk rød paprika

1 pakke hverdagsmiks

Svin i teriyakisaus

300 g svinekam

1 pakke teriyakisaus

½–1 pakke chiliflak

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. Nudler: Tilbered nudlene som anvist på pakken.

2. Forberedelser: Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Skyll, rens og kutt paprikaen i store biter. Kutt kjøttet i strimler.

3. Wokkede grønnsaker: Varm opp en wok eller stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok grønnsakene i omtrent 2 minutter og krydre med litt salt. Ha grønnsakene over i en skål.

4. Svin i teriyakisaus: Varm opp wokken eller stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt ny olje. Wok svinestrimlene i omtrent 2 minutter. Sil vannet av nudlene og vend dem, grønnsakene og teriyakisausen sammen med kjøttet og krydre med litt salt og chiliflakene.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften