



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Soya- og ingefærstekte eggnudler med spicy peanøtt- og koriandersalat og smilende egg

## Smilende egg

4 stk egg

## Soya- og ingefærstekte eggnudler

125 g eggnudler  
½–1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili  
1 pakke soya- og ingefærsaus

## Grønnsaker

1 stk rød paprika  
1 pakke vårløk  
250 g kinakål og grønne bønner

## Spicy peanøtt- og koriandersalat

1 bunt koriander  
1 pakke peanøtter  
1 stk lime  
½–1 pakke chiliflak  
1 ss olje <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Smilende egg:** Kok eggene i 6–7 minutter. Avkjøl eggene i kaldt vann. Skrell og del dem i to rett før servering.
- 2. Soya- og ingefærstekte eggnudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 3. Grønnsaker:** Skyll paprikaen og vårløken. Kutt paprikaen i strimler og vårløken i tykke skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek paprikaen, vårløken og kinakålblandingen i omtrent 2 minutter under omrøring. Krydre med litt salt, og ha det hele over på en tallerken.
- 4. Soya- og ingefærstekte eggnudler, fortsettelse:** Sil vannet fra de kokte nudlene, og la de dampe fra seg i 2 minutter. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i ingefærblandingen og nudlene. Stek nudlene under omrøring i 1 minutt. Tilsett soya- og ingefærsaus, og stek videre under omrøring i omtrent 2 minutter, eller til sausen har trukket godt inn i nudlene. Vend inn de stekte grønnsakene.
- 5. Spicy peanøtt- og koriandersalat:** Skyll og tørk korianderen. Riv korianderen grovt oppi en bolle og vend inn peanøttene, chiliflakene, 1 ss olje og litt limesaft. Del resten av limen i båter.
- 6. Server nudlene og grønnsakene med de smilende eggene, koriandersalaten og limebåtene.**

## TIPS!

Skyll limen og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern. Ha limeskallet i koriandersalaten.