



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bøf Chop Suey med peberfrugt, gulerødder og fuldkornsnudler

Det skal du bruge

2 stk gulerødder
1 stk rødløg
1 stk gul peber
125 g fuldkornsnudler
2 stk oksetykstegsbøffer (har været frosset)
1 pose soja/ingefærsauce

Det skal du selv have

salt ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Grønt:** Skræl og skær gulerødderne i tynde skiver. Pil og skær løg i tynde både. Skyl, rens og skær peberfrugt i strimler.
3. **Nudler:** Kog nudlerne i ca. 3-5 min. Hæld vandet fra og sæt til side.
4. **Oksekød:** Skær oksekødet i strimler, på tværs af årene.
5. **Bøf Chop Suey:** Varm en stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Steg kødstrimlerne under omrøring i 2-3 min. til de er gennemstegte og har fået gylden skorpe. Læg kødet over på en tallerken og skru panden ned til middel varme. Tilsæt lidt ny olie, hvis det er nødvendigt, og steg grøntsagerne ca. 4 min. under omrøring. Tilsæt soja/ingefærsauce og bring det i kog. Skru ned for varmen, vend bøfstrimlerne og deres saft i og smag til med salt.
6. Servér retten med nudler. Velbekomme!



TIPS!

Vend ½ spsk mel i grøntsagerne, når du steger dem, for at få en fyldigere og mere klistret konsistens på saucen.