



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Zhajiangmian – Nudelwok med svinekød, chili, hvidløg, ingefær og bænespirer

Nudler

125 g nudler

Zhajiang-sauce

½ stk ingefær
1½ fed hvidløg
½ stk rød chili
½ bundt forårsløg
300 g hakket gris & kalv
1 pose hoisinsauce
1½ spsk sojasauce
1 tsk kinesisk soja
½ pose sesamololie
½ spsk hvidvinseddike
¾ dl vand ^b

Tilbehør

½ pose sesamfrø
1 stk skoleagurk
½ pk bænespirer

Det skal du selv have

olie ^b

^b basisvare

- 1. Forberedelser:** Rist sesamfrø på en tør pande til de er gyldne. Skræl ingefær, pil hvidløg og hak begge dele fint. Skyl og skær chili i skiver (fjern kernerne eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Rens forårsløg og skær den hvide del i ca. 1 cm stykker. Hak den grønne del fint.
- 2. Nudler:** Kog nudler efter anvisning på pakken.
- 3. Zhajiang-sauce:** Varm lidt olie op i en wok eller stor pande. Svits svinekød ca. 5 min. til det får farve. Tilsæt de hvide stykker forårsløg, hvidløg, ingefær og chili. Svits yderligere ca. 1 min. Rør hoisinsauce, begge slags soja og vand i. Lad det koge sammen ca. 2 min. Smag sauceen til med sesamololie og eddike.
- 4. Tilbehør:** Skær agurk i grove stykker. Skyl bænespirer.
- 5. Zhajiangmian:** Vend de kogte nudler sammen med zhajiang-saucen. Drys med sesamfrø og det grønne fra forårsløg. Servér sammen med grøntsager.