



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Hoisinwokad nötfärs med nudlar och broccoli

Wok

Bananschalottenlök 1 st
 Nötfärs 250 g
 Coleslawmix 1 förp
 Vitlök 1 klyfta
 Malen ingefära ½ tsk
 ● Salt 1 krm
 Hoisinsås 1 förp
 Japansk soja ½ förp
 Balsamvinäger 1 förp
 ● Socker ½ msk
 Chili flakes ½ tsk

Nudlar

Äggnudlar 125 g
 Broccoli 1 st

Att ha hemma ●
 Olja, Salt, Socker

- 1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till nudelkoket i steg 3.**
- 2. Förberedelser:** Strimla schalottenlök och dela broccoli i buketter.
- 3. Nudlar:** Koka nudlar enligt anvisning på förpackningen. Låt broccolin koka med de sista 2 minuterna.
- 4. Wok:** Hetta upp lite neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs nötfärs ca 4 min. Tillsätt schalottenlök, coleslawmix och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt. Krydda med malen ingefära och salt.
- 5. Tillsätt hoisinsås, japansk soja, balsamvinäger, socker, chili flakes (efter egen smak), avhållda nudlar och broccoli till wokpannan. Blanda väl och låt koka ihop, ca 1 min. Smaka av med lite salt. Servera direkt!**