



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt svinekam og eggnudler med ponzudressing og wokede grønnsaker

Ponzudressing

1 stk rød chili
1 bunt koriander
1 pakke ponzusaus
1 stk lime
1 ts sukker ^B

Nudler

125 g eggnudler

Svinekam

300 g svinekam i skiver

Wokede grønnsaker

1 stk rødløk
150 g grønne bønner
150 g delt kinakål

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Ponzudressing:** Skyll og finhakk chilien og korianderen. Bland sammen ponzusausen, saften fra limen, 1 ts sukker, korianderen og ønsket mengde av chilien i en skål.
- 2. Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 3. Svinekam:** Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med litt salt, og stek det i omtrent 3 minutter på hver side, eller til det er gyllent og gjennomstekt. Ha kjøttet over på en tallerken.
- 4. Wokede grønnsaker:** Skrell og kutt løken i strimler. Skyll bønnene og kutt vekk endene. Kutt kinakålen i grove strimler. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt olje. Wok grønnsakene under lett omrøring i omtrent 2 minutter, og krydre med litt salt og pepper.
- 5. Kutt kjøttet i strimler.** Vend de ferdigkokte nudlene med grønnsakene, og topp med kjøttet og ponzudressing.



TIPS!

Hold av litt av korianderen til topping.