



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Wok med grøntsager og nudler i soja-honning marinade

Det skal du bruge

½ pose grøntsagsbouillon
1 fed hvidløg
2 spsk sojasauce
2 tsk honning
½ spsk majsstivelse
2 stk gulerødder
1 stk broccoli
1 stk rød peber
½ bundt forårsløg
⅔ pakke halloumi
½ tsk chiliflager
125 g nudler

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Marinade:** Opløs bouillon i 1½ dl kogende vand. Pil og pres hvidløg. Rør bouillon med soja, honning, majsstivelse og hvidløg.
- 2.** Skræl gulerødder og skær i tynde skiver på skrå. Skyl broccoli og del i mindre buketter **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien. Skyl peberfrugt, fjern kerner og skær i tynde strimler. Skyl og snit forårsløg i tynde ringe.
- 3.** Skær halloumi i tern på 2x2 cm. Varm lidt olie på en pande ved høj varme og steg osten sammen med chiliflager ca. 5 min. så de tager farve.
- 4.** Kog nudler i rigeligt letsaltet vand i 4-5 min. uden låg. Skyl nudlerne kort i koldt vand.
- 5.** Lynsteg gulerod, broccoli og peberfrugt ca. 2-3 min. Vend jævnligt i det. Tilsæt marinaden og lad den koge med, så den tykner let. Smag til med lidt peber.
- 6.** Tilsæt ostetern og bland nudlerne i. Top med forårsløg og servér.