



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grönsakswok med nudlar, stekt ägg, koriander och jordnötter

Dressing

Japansk soja 2 msk
Chili flakes 1 krm
● Olja 1 tsk
● Socker 1 msk
Vitvinsvinäger 30ml $\frac{3}{4}$ påse
● Vatten 2 msk
Malen ingefära $\frac{1}{2}$ påse
Vitlök 1 klyfta

Wok

Röd paprika 1 st
Broccoli 1 st

Stekt ägg

Ägg 2 st

Till servering

Äggnudlar 1 förp
Koriander 20 g
Hackade jordnötter 2 förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

- 1. Dressing:** Häll japansk soja i en liten skål. Blanda med chili flakes (efter egen smak), neutral olja, socker, vitvinsvinäger, vatten, malen ingefära och pressad vitlök.
- 2. Förberedelse wok:** Strimla röd paprika. Skär broccoli i buketter och skiva stammen tunt. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Spola sedan kallt.
- 3. Stekt ägg:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek ägg ca 3 min på medelvärme. Låt gärna gulan vara lite lös. Lägg över på ett fat.
- 4. Wok:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs broccoli och paprika på hög värme ca 3 min. Häll ner hälften av dressingen, fräs ytterligare ca 2 min. Smaka av med lite salt.
- 5. Rör ner nudlar och resten av dressing i woken.** Servera toppad med koriander, hackade jordnötter och stekt ägg.