



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Wokade risnudlar med grönsaker, jordnötter och räkor

Grönsakswok

Gul paprika 1 st
 Broccoli 1 st
 Sweet chilisås 1 förp
 Japansk soja 2 msk
 ● Vatten 1½ dl
 Majsstärkelse ½ msk
 Risnudlar, (100g) ½ förp
 Hackade jordnötter 1 förp

Limemarerade räkor

Lime 1 st
 Räkor, (300g) 1 förp

Att ha hemma ●
 Olja, Salt, Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till nudlarna i steg 6.
2. **Förberedelser:** Skär gul paprika i mindre bitar. Dela broccoli i mindre buketter och strimla stammen tunt. Häll av räkor.
3. **Limemarerade räkor:** Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda räkor, limeskal och pressad limesaft i en bunke. Låt stå i kylan till servering.
4. **Grönsakswok:** Vispa samman sweet chili, japansk soja, vatten och majsstärkelse i en bunke.
5. Hetta upp rikligt med olja i en rymlig stekpanna eller wok. Fräs gul paprika och broccoli ca 3 min på hög värme, krydda med lite salt. Tillsätt sojablandningen och koka upp och sjud ca 3 min, tills såsen har önskad konsistens. Smaka av med lite salt.
6. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen.
7. Klyfta lime. Servera grönsaker i sötsyrlig sås med risnudlar och limeklyfta (se tips!). Toppa med limemarerade räkor och hackade jordnötter.

TIPS! Blanda gärna avhållda nudlar med sås och grönsaker.