



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Soya/ingefærstegte nudler med spicy peanut/koriandersalat og smilende æg

Smilende æg

4 stk æg

Soja/ingefærstegte nudler

125 g nudler

½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie

1 pose soja/ingefærsauce

Grønt

1 stk rød peber

1 bundt forårsløg

150 g grønne bønner

Spicy peanut/koriandersalat

1 pk koriander, frisk

1 pose hakkede peanuts

½ pose chiliflager

1 stk lime

1 spsk olie ^b

Det skal du selv have

olie ^b

salt ^b

^b basisvare

1. **Smilende æg:** Kog æggene i 7 min. Afkøl æggene i koldt vand. Pil og del dem i to lige før servering.

2. **Soja/ingefærstegte nudler:** Kog nudlerne som anvist på pakken.

3. **Grønt:** Skyl peberfrugt, grønne bønner og forårsløg. Skær rød peber i strimler, forårsløg i tykke skiver og skær enderne af de grønne bønner. Varm en stegepande op til høj varme og kom lidt olie på. Steg peberfrugt, forårsløg og grønne bønner ca. 2 min. under omrøring. Krydr med lidt salt og sæt til side.

4. **Soja/ingefærstegte nudler - fortsat:** Si vandet fra de kogte nudler og lad dem dampe af i 2 min. Varm stegepanden op til høj varme og kom ingefærolie og nudler på. Steg under omrøring i 1 min. Tilsæt soya/ingefærsauce og steg videre under omrøring ca. 2 min. til saucen er trukket godt ind i nudlerne. Vend de stegte grøntsager i.

5. **Spicy peanut/koriandersalat:** Skyl og tør koriander. Riv dem groft fra hinanden og vend med peanuts, chiliflager, olie og lidt limesaft i en skål. Del resten af limen i både.

6. Servér soya/ingefærstegte nudler og grøntsager med smilende æg, koriandersalat og limebåde.