



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Drunken noodles - Fyldig Thai wok med svinekød

Det skal du bruge

125 g nudler
1 stk skalotteløg
½ stk squash
2 stk gulerødder
1½ spsk østerssauce
½ spsk fiskesauce
2 spsk sojasauce
½ spsk sød chilisauc
½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie
300 g strimler af skinkeinderlår
½ pk basilikum, frisk

Det skal du selv have

olie ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Nudler:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kog nudlerne i ca. 3-5 min. alt efter hvor meget bid du fortrækker.
- 2. Grøntsager:** Pil skalotteløg, skyl squash og skræl gulerod. Skær det hele i tynde skiver.
- 3. Drunken sauce:** Rør østerssauce, fiskesauce, sojasauce, sød chilisauc og 1 spsk vand sammen.
- 4. Wok:** Varm en wok/stor stegepande op med lidt olie. Steg alle grøntsagerne i 2 min. Tilsæt krydderolie og skinkestrimler og steg videre i 2-3 min. Tilføj drunken sauce og kog det op. Vend nudlerne i og smag til med peber.
- 5. Servér:** Pluk basilikum og vend det i retten. Velbekomme.