



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Oksestrimler i wok med miso, nudler og grønt

Nudler

125 g nudler

Misodressing

1 tsk sesamolie
1 pose sojasauce
½ spsk honning
1 pose misopaste
½ pose srirachasauce
1 spsk vand ^b

Grønt

½ stk spidskål
1 stk gulerod
1 stk rød peber

Oksestrimler

2 stk oksetykstegsbøffer (har været frosset)

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Nudler:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kog nudlerne efter anvisning på pakken. Hæld nudlerne i en sigte og skyl hurtigt med koldt vand.
- 2. Misodressing:** Bland sesamolie med soja, honning, vand, misopasta og srirachasauce.
- 3. Grønt:** Fjern de yderste kålblade og snit resten af kålen fint. Skyl den og dræn godt. Skræl gulerod og skær i tynde skiver på skrå. Skyl peberfrugt, fjern kerner og skær i tynde strimler.
- 4. Oksestrimler i wok:** Skær oksekødet i tynde strimler på tværs af årene. Varm en wokgryde eller dyb pande op, med lidt olie ved høj varme og lynsteg kødet ca. 2 min. Tilsæt grønt og kål og lynsteg endnu 2-3 min. Kom misodressing i, steg et kort øjeblik og smag til med salt og peber.
- 5. Servering:** Bland nudlerne med kød og grøntsager.