



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kinesisk nudelwok med pannoumi, koriander och sesamfrön

Kinesisk nudelwok

Brocolibuketter 1 förp
Coleslawmix 1 förp
Nudlar ½ förp
Hoisinsås 1 förp
Soja- och ingefärssås 1 förp
● Olja 1 msk

Till servering

Pannoumi 1 förp
Lime 1 st
Koriander 20 g
Sesamfrön 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt

- 1. Förberedelser:** Koka upp lättsaltat vatten i en rymlig kastrull.
- Koka nudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av nudlarna och lägg tillbaka i kastrullen. Klipp dem några gånger med en sax.
- 3. Kinesisk nudelwok:** Hetta upp olja i en rymlig stekpanna. Woka coleslawmix och brocolibuketter ca 3 min. Krydda med lite salt. Blanda ner hoisinsås och soja- och ingefärssås, sjud ca 1 min. Blanda grönsakswoken med nudlarna i kastrullen. Skölj och torka ur stekpannan.
- Hetta upp lite olja i den använda stekpannan och stek pannoumi (se tips!) på hög värme ca 1 min per sida, tills det fått fin färg. Krydda med lite salt.
- Skär lime i klyftor. Servera kinesisk nudelwok med limeklyfta. Toppa med pannoumi, koriander och sesamfrö.

TIPS! Om du har tid, strimla pannoumi i mindre bitar.