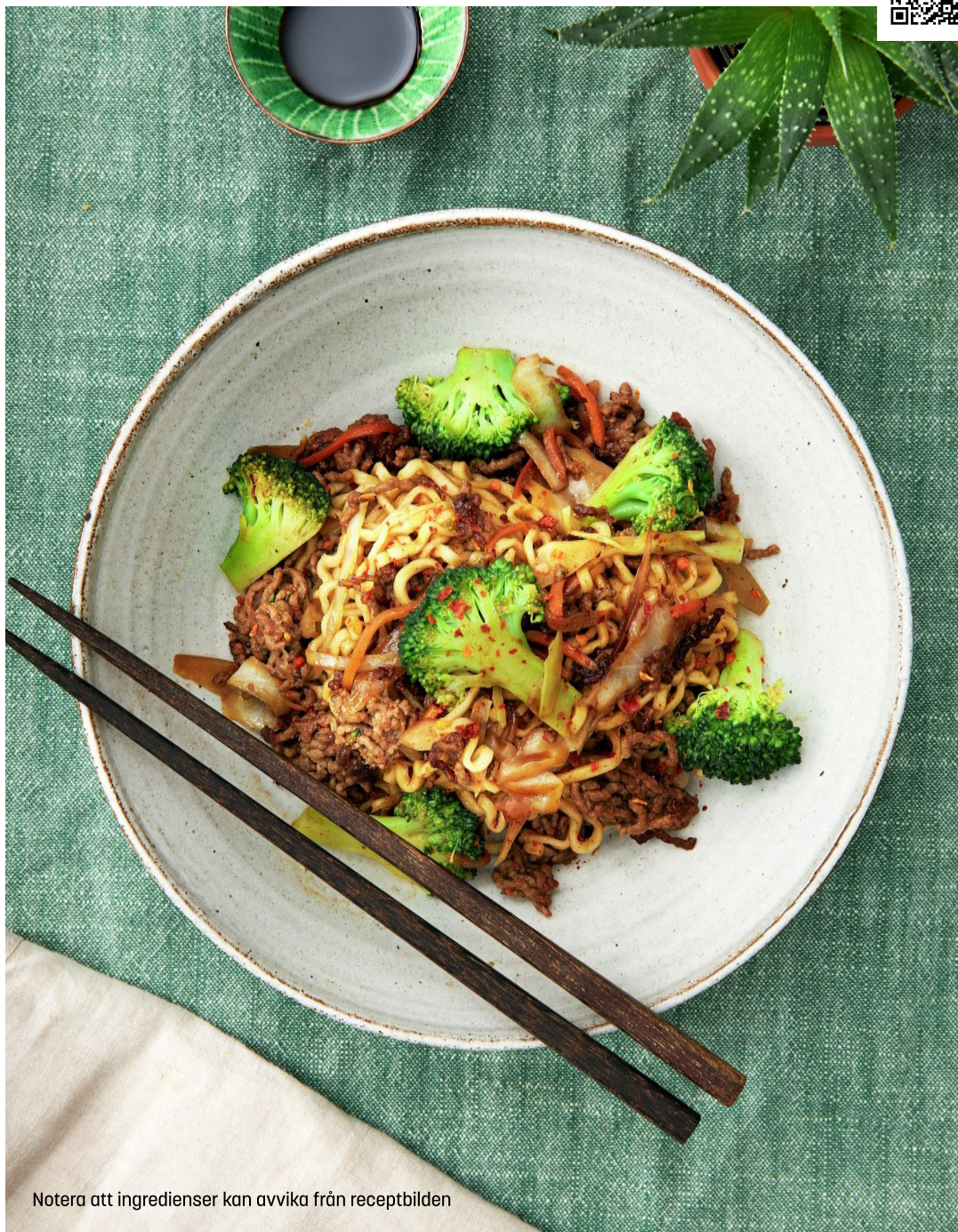




Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Hoisinwokad nötfärs med äggnudlar och broccoli

### Wok

Bananschalottenlök 1 st  
Nötfärs 250 g  
Coleslawmix 1 förp  
Vitlök 1 klyfta  
Malen ingefära ½ tsk  
● Salt 1 krm  
Hoisinsås 1 förp  
Japansk soja ½ förp  
● Balsamvinäger 1 msk  
● Socker ½ msk  
Chili flakes ½ tsk

### Nudlar

Nudlar ½ förp  
Broccoli 1 st

### Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olja, Salt,  
Socker

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till nudelkoket i steg 3.
2. **Förberedelser:** Strimla schalottenlök och dela broccoli i buketter.
3. **Nudlar:** Koka nudlar i 7-8 min. Låt broccolin koka med de sista 2 minuterna.
4. **Wok:** Hetta upp lite neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs nötfärs ca 4 min. Tillsätt schalottenlök, coleslawmix och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt. Krydda med malen ingefära och salt.
5. Tillsätt hoisinsås, japansk soja, balsamvinäger, socker, chili flakes (efter egen smak), avhållda nudlar och broccoli till wokpannan. Blanda väl och låt koka ihop, ca 1 min. Smaka av med lite salt. Servera direkt!