



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Risnudelwok med pannoumi och jordnötter

Woksås

Lime 1 st
Hackade jordnötter ½ förp
Japansk soja 2 msk
● Socker 1 msk
Chili flakes 2 krm
Vitlök 1 klyfta

Risnudelwok

Risnudlar ½ förp
Morot 1 st
Spetspaprika 1 förp
Pak choy 1 st

Pannoumi

Pannoumiburgare 1 förp

Till servering

Hackade jordnötter ½ förp

Att ha hemma ●

Olja, Socker

- 1. Woksås:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv skalet och pressa saften. Lägg i en mixerbunke tillsammans med hackade jordnötter. Tillsätt japansk soja, socker, chili flakes och pressad vitlök. Mixa till en sås med stavmixer.
- 2. Koka risnudlar** enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten.
- 3. Förberedelser:** Skala morot och skär i sneda skivor. Skär röd spetspaprika i mindre bitar. Strimla pak choy.
- 4. Pannoumi:** Tärna pannoumin i cm-stora bitar. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna eller wok. Stek osten ca 3 min. Lägg upp på en tallrik och spara pannan.
- 5. Risnudelwok:** Hetta upp lite mer olja i den använda stekpannan. Stek morot och röd paprika på hög värme ca 2 min. Tillsätt pak choy, avhållda nudlar och woksås. Låt allt bli varmt.
- 6. Servera risnudelwok** med grönsaker. Toppa med stekt pannoumi, hackade jordnötter och resterande chili flakes. Servera direkt.