



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

# Asiatiske nudler med gris og koriander

## Det skal du bruge

\*Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.

1 stk lime  
1/4+1/4 stk solo hvidløg  
2 spsk sojasauce  
1 drys koriander  
1 spsk honning  
5 g ingefær  
1/2 spsk saucejævner  
1/2 stk broccoli  
1 stk gulerod  
1/2 stk rød peber  
1/2 stk rødløg  
200 g nudler  
1/2 stk rød chili  
300 (450)\* g hakket gris & kalv

## Du skal selv have:

Olie, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
- 2 Skyl lime, riv skallen og pres saft af halvdelen op i en skål. Hak 1/4 hvidløg og koriander groft og bland med lime. Tilføj soja, halvdelen af korianderen, honning, 1 dl vand, revet ingefær og saucejævner. Blend sauceen med en stavblender.
- 3 Del broccoli i mindre buketter. Skræl gulerødderne, halvér og skær dem i skiver på skrå. Skær peberfrugt i strimler, pil rødløg og skær i både. Varm en wok/stegepande med lidt olie og steg gulerødder og rødløg i 3 min. Tilsæt broccoli og peberfrugt og steg videre i ca. 3 min. Læg grønsagerne på en tallerken og sæt til side. Gem panden til senere brug.
- 4 Kog nudlerne i ca. 3-5 min. i den store gryde. Hæld vandet fra og sæt til side.
- 5 Hak chili fint TIP: fjern kernerne, hvis du ønsker det mindre stærkt. Varm panden op med lidt olie og steg kødet ved høj varme i ca. 5 min. Tilsæt chili og pres resten af hvidløget ned i, steg yderligere i ca. 2 min. Hæld sauceen over kødet og kog den op, kog i ca. 1 min. Smag til med salt.
- 6 Skær resten af limen i både. Bland kød, grøntsager og nudler grundigt. Anret i dybe skåle. Drys med koriander og læg lime ved.

## Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Soja

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

## Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.319 kJ / 793 kcal (3.859 kJ / 922 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	19,3 (26,8)* g
heraf mættede fedtsyrer	6,5 (8,9)* g
Kulhydrat	105,4 (105,7)* g
heraf sukkerarter	24,3 g
Protein	49,5 (64,5)* g
Salt	5,8 (5,9)* g
Kostfibre	10,2 g