

Teriyaki wok med 2 sauser (1 personer)

Forberedelse

Wokoljen varmes i wokpanne. Svinekjøttet stekes i den varme woken, 1-2 minutter. Ta kjøttet ut av woken. Wok deretter paprika, sopp og cashewnøtter, 1-2 minutter, ta også dette ut av woken. Nudlene bløtlegges i oppkokt vann, ispedd litte Touch of Taste kyllingfond. Når det er klart, vend inn litt frisk koriander og frisk lime. Ha i kjøttet og grønnsaken i woken på ny, tilsett vårløk. Nudlene legges opp på tallerken, med de wokede grønnsakene og kjøttet oppå. Strø over litt ristede sesamfrø. Ha chilisaus i en liten skål ved siden av.

TIPS: Legg på en skråskjært Salomon Vårrull fra Dim Sum-miksen, (EPD 2323855) som pynt!



Produkter

Nudler Mie *(Gluten,Hvete gluten)	0,04	
	kg	
Woksaus Teriyaki *(Gluten,Hvete gluten,Soya)	0,05 l	
Olivenolje	0,01 l	
Sweet Chili Dipp Sauce	0,03 l	
Kyllingfond *(Selleri)	0,005 l	
Biff av svin i strimler	0,1 kg	
Paprika Rød Grillet	0,07	
	kg	
Villsoppblanding	0,030	
	kg	
Vårløk i strimler	0,030	
	kg	
Frisk koriander	5 g	
Sesamfrø	2 g	
Cashewnøtter	0,01	
	kg	
Lime	0,1 stk	
Chili sambal sauce	20 ml	Om du vil ha en ekstra hot kick bruk da Hot Chili sambal sauce som tillegg eller alternative til Sweet chili saus.

*Allergener