

Biff Chop Suey (1 personer)

Forberedelse

Legg nudlene i bløt 15 minutter i varmt vann. La renne av. Oksekjøtt eller svin kuttes i 1x3 cm strimler eller kjøpes ferdigkuttet. Kan wokes på forhånd, eller stekes i ovn om det er store mengder som skal lages. Grønnsaker kuttes i strimler og kaldmikses med nudlene. Legges opp i GN-bakk og stekes i kombidamper, 200 grader i 6 minutter. Rør inn hoisinsaus og soyasaus. Det stekte kjøttet legges på toppen. Avslutt med litt ekstra saus, og sesamfrø.



Produkter

Olivenolje	0,001 l	
Blue Dragon Eggnudler	0,075 kg	enten
Nudler Mie *(Gluten,Hvete gluten)	0,075 kg	eller
Woksaus Hoisin *(Gluten,Hvete gluten,Sesamfrø,Soya)	0,0025 l	
Blue Dragon Soya Sauce	0,0025 l	enten
	0,0025 l	eller
Oksekjøtt eller svinekjøtt	0,1 kg	
Grønnsaksmiks:		
Wokgrønnsaker	0,1 kg	enten
Kinakål, strimlet	30 g	eller
Brokkoli, grovkuttet	20 g	
Gulrot, skiver	20 g	
Purre, skiver	20 g	
Sesamfrø		

*Allergener