

Indonesian Mild Curry med Scampi (1 personer)

Forberedelse

Legg nudlene i bløt 10-15 minutter i varmt vann. La renne av. Wok Scampien på forhånd, eller benytt ferdigkokt Scampi. Kan også 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 Woksausen, spinaten og cashewnøttene. Plasser til slutt Scampien på toppen. Avslutt med ekstra saus etter smak. Bildet viser en variant av retten uten Scampi.



Produkter

Black Tiger Scampispyd RPDTO 41/55	0,06	
	kg	
Woksaus Mild Curry *(Gluten,Hvete gluten,Melk,Selleri,Soya,kan inneholde spor av Nøtter,Kasjunøtter)	0,04 l	
Nudler Mie	0,075	
	kg	
Kinakål	30 g	
Løk	20 g	
Spinat	30 g	
Cashewnøtter	15 g	(Kan sløyfes ved intoleranse)

**Allergener*