HAUGEN-GRUPPEN

Nudler med reker og kål (1 personer)



Forberedelse

Hell rikelig med kokende vann over nudlene, og la det trekke i ca 15 minutter. Hell vannet av. Varm oljen og fres grønnsakene et par minutter. Tilsett curry-saus eller Rød Curry-paste, hummerfond og kokosmelk, og la det koke et par minutter. Tilsett scampi og nudler like før servering, rør rundt.

Tips: Brokkoli og savoykål kan skiftes ut med for eksempel spisskål, hvitkål eller kinakål. Soyasaus og chilisaus bør være tilgjengelig til retten, slik at gjestene selv kan smake retten til.

Produkter

Olivenolje	0,005 l	
Blue Dragon Eggnudler	0,025 kg	(Enten)
Nudler Mie *(Gluten,Hvete gluten)	0,025 kg	(eller)
Woksaus Mild Curry *(Gluten,Hvete gluten,Melk,Selleri,Soya,kan inneholde spor av Nøtter,Kasjunøtter)	0,025 l	(Enten)
Blue Dragon Red Curry Paste	5 g	(eller)
Hummerfond *(Fisk,Selleri,Skalldyr)	0,002 l	Blandes ut med vann
Kokosmelk *(kan inneholde spor av Nøtter,Mandler,Peanøtter)	0,025 l	
Black Tiger Scampispyd RPDTO 41/55	0,05 kg	
Brokkoli i små buketter	50 g	
Savoykål	50 g	

*Allergener