

Scampi-spyd & Thai Red Curry med risnudler (1 personer)

Forberedelse

Kok risnudlene etter anvisning. Varm oljen i en wokpanne eller høy stekepanne. Fres vårløk og de øvrige grønnsakene. Tilsett nudlene sammen med Thai red curry-sausen, soyasaus og Sambal Oelek. Kokes opp. Scampispyd eller Sweet Chili Fish Sticks stekes og serveres over nuddel- og grønnsaksretten. Toppes med litt frisk koriander.



Produkter

Paradiso Scampi Spyd RPDTO 41/55	0,08 kg	Enten 2 stk (40 g pr stk)
Salomon Fish stick Sweet Chili	0,1 kg	...eller 3 stk (33 g pr stk)
Risnudler	0,100 kg	
Wokgrønnsaker	0,03 kg	
Vårløk, hakket	0,025 kg	
Broccoli, hakket	0,025 kg	
Gulrot, strimlet	0,025 kg	
Hvitløk, finhakket	0,003 kg	
Ingefær, frisk, revet	0,005 kg	



HAUGEN-GRUPPEN

Olivenolje	0,01 l
Thai red curry sauce	0,06 l
Blue Dragon Soya Sauce	0,025 l
Sambal Oelek	0,003
	kg
Frisk koriander	5 g

**Allergener*