HAUGEN-GRUPPEN

# 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 | |

| | |
|---|---|
| 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