HAUGEN-GRUPPEN

Soyanudler med scampispyd, grønnsaker og sesamfrø (1 personer)

Forberedelse

Legg nudlene i vann til de blir myke. Bland nudlene med Premium soyasuas og sweet chili og litt wokgrønnsaker (følg oppskrift som er i oppskriftsbanken). Stek spydene i wokoljen sammen med sambal oelek og ta dem siden opp - forsett med wokgrønnsaker og avslutt med å blande inn nudlene når grønnsakene er ferdig. Ikke ha woken på varme når du blander inn nudlene - de brenner fast.. Legg opp som på bildet. Dekorer med urter, sesamfrø og lime, og server med Sweet chili dipsaus og mer soyasaus ved siden av.



Produkter

Nudler Mie 1x6kg Go-Tan	0,050 kg
Soyasaus premium 6x1 liter Go Tan	0,025 l
Sweet Chili Dipp Sauce	0,025 l
Olivenolje	0,001 l
Scampi Tempura Butterfly 4X1 Kg Paradiso	0,025 kg
Wokgrønnsaker	0,04 kg
sesamfrø	5 g
urter	25 g

**Allergener*