



Vietnamesisk Noodlistic (1 personer)

Forberedelse

Kok buljong med krydder, hvitløk, laurblad, anis, nellik, lemongrass og ingefær i 40 minutter. Skiv opp indrefilet i tynne skiver- carpaccio style. Hakk og strimle grønnsaker og bløt opp nudler og pasta. Prepp ferdige boller med nudler, grønnsaker og valg av smaksetning. Ved servering; legg 2 strimler med biff på toppen av nudler og grønnsaker, topp med saus og urter og hell varm buljong over.



Produkter

0,03	
ml	
Spahetti kokt u.egg *(Gluten,Hvete gluten,kan inneholde spor av Egg)	0,1 kg
Srirachasaus	0,02 l
20 ml	
TABASCO® Chipotle Sauce	0,01 l
0,02 l	
Risnudler	0,04 kg
Risnudler Phad Thai 3 kg	0,04 kg
Paprika Rød Grillet	0,02 kg
bønnespirer, spinat, gulrot, vårløk	40 g
nellik, anis, lemongrass, korianderfrø, laubærblad	5 g
vann	0,3 l
hvitløk	2 g
indrefilet	30 g

*Allergener