

Oppskrift

Wok med strimlet svinekjøtt risnudler og sesamsaus



Hva med et asiatisk middagstips fra den norske bonden? Dette er en deilig wok med risnudler, rødkålssalat med peanøtter og koriander, vårløk, agurk og sesamsaus. Du kommer til å synes denne retten er skikkelig digg!

1

Begynn med salat og saus

Skjær rødkål og vårløk i tynne strimler. Høvl agurk på mandolin eller med ostehøvel i lange skiver. Ha det i en bolle og ha over fin-raspet skall og saft av 1 lime. Ha i peanøtter og finhakket koriander, spar litt korianderblader til servering! Bland sammen.

2

Saus

Ha tahini i en bolle og tilsett limesaft, shiracha og yoghurt. Bland godt sammen.

3

Stek kjøtt og kok risnudler

kok risnudler etter anvisning på pakken. Ha litt smør/olje i en panne og stek kjøttet sammen med krydderet til det blir gyllent på middels til sterk varme i 3-4 min.

4

Servér

Servér det nystekte kjøttet sammen med deilig salat, god saus og risnudler. Topp med frisk koriander. Smaker godt med litt soyasaus på nudlene.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Salat og saus

Gilde strimlet svinekjøtt 350 g

Rødkål 200 g

Salat og saus

Sesamsaus

Lime	1 stk
Koriander	1 potte
Vårløk	4 stilker
Agurk	0,5 stk
Peanøtter	1 dl

Sesamsaus

Tahini (sesampaste)	0,5 dl
Lime (saften)	1 stk
Sriracha-saus	1 ss
Yoghurt naturell	2 dl
Risnudler	400 g
Soyasaus	

Allergener

- Peanøtter
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Soya