

Wok med äggnudlar och fläskfilé

Jonny · 2024-09-24



Förberedelsetid

30 minuter

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 personer

Description

Nudelwok är en smakrik och enkel vardagsmiddag, som smakar minst lika bra i matlådan dagen efter! Här får äggnudlarna sällskap av fläskfilé, broccoli, vitkål och morot, och den goda woksåsen. Har kört med Kyckling också, precis lika gott

Ingredienser

- 200 g äggnudlar
- 1 msk neutral olja
- 2 vitlöksklyftor
- 0.5 broccoli
- 150 g vitkål
- 150 g morot
- 550 g fläskfilé
- 2 msk konc kycklingfond
- 1 msk strösocker
- 1 msk sesamolja
- 1 dl ostronsås
- 1 msk japansk soja
- 2 msk kinesisk soja
- 1 krm svartpeppar
- 0.5 dl vatten
- 3 msk neutral olja

Instruktioner

1. Koka nudlarna enligt anvisning på förpackningen. Spola i kallt vatten och blanda med olja så de inte klibbar ihop.
2. Skala och finhacka vitlöken. Skär broccolin i buketter. Skär kålen i stora bitar. Skala och strimla moroten. Strimla fläskfilén.
3. Rör ihop fond, socker, sesamolja, ostronsås, soja, peppar och vatten.
4. Hetta upp en wokpanna med olja. Fräs vitlöken någon minut och tillsätt fläskfilén. Låt steka 4–5 minuter tills fläskfilén är klar.
5. Tillsätt broccoli, vitkål, morot, nudlar och såsen. Woka 6–7 minuter och servera direkt.
6. Vid servering
7. Toppa gärna med koriander och salladslök.