# Äggnudlar oxfile och pasta

Jonny · 2024-10-27

**Förberedelsetid**

30 minuter

**Svårt**

lätt lagat

**Portioner**

4 personer

**Description**

**Ingredienser**

- **275** g äggnudlar
- **3** msk valnötsolja
- **2.5** cm färsk ingefärsrot, skuren i tunna strimlor
- **5** fint strimlade salladslökar
- **2** finhackade vitlöksklyftor
- **1** röd paprika, urkärnad och tunt skivad
- **100** g tunt skivade champinjoner
- **350** g fint strimlad oxfilé
- **1** msk majsstärkelse
- **5** msk torr sherry
- **3** msk soja
- **1** tsk farinsocker
- **225** g böngroddar
- **1** msk sesamolja
- salt och peppar
- **1** st röd chili i skurna bitar
- salladslöksstrimlor, till garnering.

**Instruktioner**

1. Koka upp en stor kastrull med vatten på medelhög värme. Lägg i nudlama och koka enligt anvisningarna på förpackningen. Låt dem rinna av väl och lägg dem åt sidan..
2. Hetta upp en stor wokpanna på medelhög värme. Häll i valnöts-oljan och när den blivit varm lägg i ingefära, salladslök, chili och vitlök och woka i 45 sekunder. Tillsätt paprika, svamp och kött och woka i 4 minuter. Salta och peppra efter smak.
3. Blanda majsstärkelse, sherry och soja i en liten tillbringare så att det blir till en pasta/sås och häll den sedan i woken. Strö över farinsocker och woka alla ingredienserna i ytterligare 2 minuter.
4. Tillsätt böngroddar, avrunna nudlar och sesamolja och rör och blanda i 1 minut. Flytta över till 4 skålar, garnera med salladslöksstrimlor, och servera.
5.
6. --- KOCKENS TIPS --- Har man ingen wokpanna kan man tillaga rätten i en stekpanna. En wok är dock att föredra eftersom bottnen gör att värmen fördelas jämnt och gör det lättare att röra och blanda ingredienserna under tillagningen.