



Jordnötsnudelwok

Ingredienser 4 personer

| | |
|---------|------------------------------|
| 250 g | äggnudlar |
| 1 st | stor morot |
| 0,5 st | purjolök |
| 1 dl | salta jordnötter |
| 2 msk | majsolja |
| 400 g | fläskkött (skinka), strimlat |
| 2 st | vitlösklyftor |
| 2,5 msk | kinesisk soja |
| 2 krm | svartpeppar, nymald |

Tillagning

En Asieninspirerad rätt som gillas av både stora och små.

1. Koka upp vatten i en stor gryta och koka nudlarna enligt förpackningen. Låt dem rinna av i ett durkslag.
2. Skala och riv moroten grovt, skölj och strimla purjolöken. Lagg nötterna i en plastpåse och krossa dem med en brödkavel.
3. Hetta upp oljan i en stor wok eller gryta. Fräs köttstrimlorna hastigt. Ta upp och lägg åt sidan. Fräs därefter morot och purjolök. Pressa i vitlösklyftorna.
4. Lagg tillbaka köttet och de avrunna nudlarna. Tillsätt de krossade jordnötterna, soja och peppar. Smaka av med eventuellt mer soja. Servera genast.