

Fried noodles med æg

Opskrift til 2-4 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 2 fed hvidløg
- 1 striml forårsløg
- 2 peberfrugter
- 3 spsk. olie til stegning
- 1 spsk. sukker eller brun farin
- 2 spsk. soyasauce
- 2 spsk. oystersauce
- 125 g nudler
- 1/2-1 tsk. salt og lidt peber
- et godt drys chiliflager
- 2 æg

Til servering

- limesaft, salte peanuts og evt. lidt persille eller koriander

Sådan gør du

1. Hak hvidløg, forårsløg og peberfrugt småt
2. Kom lidt olie på en pande eller i en wok og rist grøntsagerne af her i
3. Kom sukker, soyasauce og oystersauce ved og vend rundt
4. Sæt en gryde vand over og kog nudlerne et par minutter
5. Kom de kogte nudler over til grøntsagsblandingen og vend rundt et par minutter eller 5, så de får en lille smule stegeskorpe
6. Smag til med salt, peber og chiliflager
7. Kom så æg ved og vend det godt rundt 1 minuts tid.
8. Server med limesaft, hakkede salte peanuts og evt. lidt friske krydderurter hvis du synes.