

Nudelret med pak choi og enoki svampe

Opskrift til 2-3 alt efter hvor sulte i er

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 150 g risnudler
- 2 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- olie til stegning
- 1 pak choi
- 1 bakke enoki svampe
- 2 håndfulde revet gulerod (jeg købte dem der allerede er revet)
- 1/2 tsk. chiliflager
- 2 æg
- 3 spsk. fiskesauce
- 3 spsk. soyasauce
- 2 spsk. ris vinegar
- 2 spsk. brun farin
- 2 spsk. sesamolie

servering

- lime i både
- frisk koriander
- snittet forårsløg
- salte peanuts, hakket groft

Sådan gør du

1. Kom nudlerne i en skål og kom kogende vand over. Lad dem ligge sådan i 10 minutter, hæld derefter vandet fra og kom koldt vand over.
2. Bland saucen sammen i en skål
3. Klargør løg, hvidløg, pak choi, svampe og gulerødder. Jeg snitter løg fint og river hvidløg, skyller pak choi godt og skærer ud i store stykker (der må gerne være lidt bid), svampene skærer jeg fra roden og skyller godt. Guleroden er købt revet, men hvis du ikke har det, skal gulerod rives.
4. Kom olie på en pande, vend løg og hvidløg rundt i olien ganske kort.
5. Kom så resterende grøntsager på panden og vend rundt et par minutter
6. Kom saucen ved og vend det rundt.
7. Kom æg i en lille skål og pisk sammen
8. Hvis du har en morter, kan du give chilien en tur, så den bliver knust – ellers brug bare flager.
9. Kom nudlerne på panden/ i wokken og vend forsigtigt rundt. Skub det til side, så det kun fylder halvdelen af panden. Kom de piskede æg på den ledige plads og skrab det lidt rundt, så det bliver til røræg. Vend det forsigtigt ind i nudlerne og tilføj nu det meste af de knuste chiliflager.
10. Server sammen med hakkede salte peanuts, forårsløg skåret i mindre stykker, frisk koriander og masser af lime samt det sidste af de knuste chiliflager