

Wok med oksekød og grønt

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 3 fed hvidløg
- 1 skalotteløg eller rødløg
- 3 spsk. olie
- 1 god tsk. sambal oelek
- 400 g hakket oksekød
- 1 pose frostgrønt (jeg bruger en wok blanding)
- 2 spsk. soyasauce
- 2 spsk. oyster sauce
- 1 dl vand
- 150 g risnudler (eller anden type nudler)
- 4 æg + salt, peber

Sådan gør du

1. Hak løg og riv hvidløg
2. Kom olie i en wok gryde sammen med sambal oelek og svits løg og hvidløg af her i.
3. Kom kød ved og vend det rundt, til det er brunet
4. Kom posen med frostgrønt i og vend rundt til det er varmet igennem
5. Tilføj sojasauce og oyster sauce samt vand
6. Kom nudlerne i en skål og hæld kogende vand over, lad dem ligge et par minutter og kom dem over i wokken.
7. Vend det hele rundt og smag til med salt og peber
8. Steg evt. nogle spejlæg og server sammen med – jeg synes det passer så fint sammen. Til servering kommer vi ekstra oyster sauce over.