



NUDELWOK MED RÄKOR OCH GRÖNSAKER



🕒 30-45 min

🍴 4 port



INGREDIENSER

- 540 g valfri nudlar
- 200 kg tinade frysta räkor med skal
- 2 vitlöksklyftor
- 1 tsk chiliflakes
- 1 krm paprikapulver
- 2 msk neutral rapsolja
- 2 morötter
- 1 bukett broccoli (250 g)
- 1 röd paprika
- 200 g sockerärter, frysta eller färsk

Såsen:

- 1,5 dl ostronsås
- 2 msk japansk soja
- 2 msk fiskfond
- 1 dl sweet chilisås
- 1 dl vatten
- 1 msk majsstärkelse

GÖR SÅ HÄR

1. Koka nudlarna enligt anvisningarna på förpackningen. Håll av och ställ åt sidan. Jag har använt såna nudlar som man har i ramen, använder du såna då ska du bara lägga i varmvatten ca 5 min.
2. Skala räkorna om det behövs och ställ dem åt sidan.
3. Skala och skär morötterna i tunna stavar. Skala löken och del i klyftor. Dela broccolin
4. i små buketter. Strimla paprikan tunt och skär sockerärtorna om de är stora. Ställ åt sidan.
5. Såsen: Blanda ostronsås, japansk soja, fiskfond, sweet chilisås, vatten och majsstärkelse i en skål.
6. Hetta upp oljan i en stor stekpanna eller wok på medelhög värme.
7. Fräs de finhackade vitlök. Tillsätt räkor. Smaka av med paprikapulver och chiliflakes stek tills de får lite färg. Ta sedan upp lägg på en tallrik. (det ska gå snabbt).
8. Stek hastigt på hög värme tills grönsakerna börjar få en stekyta men fortfarande är krispiga.
9. Tillsätt nudlarna i pannen, räkorna och håll över såsen. Blanda väl så att såsen täcker allt. Låt allt bli genom varmt, cirka 2-3 minuter.