

Äggnudlar oxfile och pasta

Jonny · 2024-10-27



Förberedelsetid

30 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 personer

Description

Ingredienser

- 275 g äggnudlar
- 3 msk valnötsolja
- 2.5 cm färsk ingefärsrot, skuren i tunna strimlor
- 5 fint strimlade salladslökar
- 2 finhackade vitlöksklyftor
- 1 röd paprika, urkärnad och tunt skivad
- 100 g tunt skivade champinjoner
- 350 g fint strimlad oxfilé
- 1 msk majsstärkelse
- 5 msk torr sherry
- 3 msk soja
- 1 tsk farinsocker
- 225 g böngroddar
- 1 msk sesamolja
- salt och peppar
- 1 st röd chili i skurna bitar
- salladslöksstrimlor, till garnering.

Instruktioner

1. Koka upp en stor kastrull med vatten på medelhög värme. Lägg i nudlama och koka enligt anvisningarna på förpackningen. Låt dem rinna av väl och lägg dem åt sidan..
2. Hetta upp en stor wokpanna på medelhög värme. Häll i valnöts-oljan och när den blivit varm lägg i ingefära, salladslök, chili och vitlök och woka i 45 sekunder. Tillsätt paprika, svamp och kött och woka i 4 minuter. Salta och peppra efter smak.
3. Blanda majsstärkelse, sherry och soja i en liten tillbringare så att det blir till en pasta/sås och häll den sedan i woken. Strö över farinsocker och woka alla ingredienserna i ytterligare 2 minuter.
4. Tillsätt böngroddar, avrunna nudlar och sesamolja och rör och blanda i 1 minut. Flytta över till 4 skålar, garnera med salladslöksstrimlor, och servera.
- 5.
6. --- KOCKENS TIPS --- Har man ingen wokpanna kan man tillaga rätten i en stekpanna. En wok är dock att föredra eftersom botten gör att värmen fördelas jämnt och gör det lättare att röra och blanda ingredienserna under tillagningen.