



POTETWOK MED HOISINSAUS

6A, BRYN SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

| | |
|--------|-----------------|
| 75 g | salat |
| 100 g | peanøtter |
| 75 g | tomat |
| 1 ss | salt |
| 75 g | brokkoli |
| 1 ss | pepper |
| 0.7 dl | woksaus hoi sin |
| 1 ss | rapsolje |
| 100 g | potet |
| 250 g | eggnudler |

SLIK GJØR DU:

- Kutt grønnsakene i biter, og stek i olje ha dem der i 2-3 minutter og rør hele tiden.
Kok opp en kjele med lettsaltet vann og kok nudlene etter anvisningen på pakken. Hell av vannet og damp nudlene tørre.
Ha nudlene i wooken og til slutt woksausen. Stek grønnsakene med nudlene til de er gjennomstekt og fortsett til de er møre. Dette tar 3-5 minutter. Smak eventuelt til med salt og pepper.