

Oppskrift

Nudelwok med svineskav



1

Kok nudler som anvist på pakken.

2

Kutt grønnsakene i strimler eller skiver og finhakk hvitløk og chili. Stek alt lett i pannen.

3

Ha i resten av ingrediensene og gi det hele et oppkok. Vend inn nudlene og server med persilledryss og lime.

Ingredienser

Gilde Svineskav	400 g
Eggnudler	400 g
Paprika i ulike farger	200 g
Vårløk	150 g
Sukkererter	150 g
Bladpersille, hakket	2 ss
Lime, saft og revet skall	1 stk
Rød Chili	0,5 stk

Hvitløksfedd	1 stk
Frisk Ingefær, finhakket	2 ts
Oksekraft	3 dl
Tamarind-paste	2 ts
Soyasaus	4 ss
Fiskesaus	4 ss
Sukker	1 ss