



## Middag

# Nudelwook med rostbiff

Nudelwok – så sjukt gott det är! Detta är en fräsch nudelwook baserad på Lisa Lemkes recept. Originallet är med lövbiff, men det passar bra med nästan vilken bit som helst, exempelvis rostbiff!

4 portioner

Tillagningstid ca 25 min

### Ingredienser

- 500 g rostbiff eller lövbiff
- sesamolja, att steka i
- matolja, att steka i
- 0,33 salladskål
- 2-3 morötter
- 3 salladslökar
- 2 klyftor vitlök
- 30 g ingefära
- 1 broccoli
- 400 g äggnudlar
- 2 dl hoisinsås
- 1 dl japansk soja
- svartpeppar, rikligt med
- 0,5 dl rostade sesamfrön



### Gör såhär

1. Strimla lövbiffen, salladskål, morötter, salladslök och vitlök. Finhackad eller riv ingefäran och skär broccolin i små buketter.
2. Koka äggnudlarna enligt anvisningar på paketet. Skölj dem i kallt vatten när de är färdiga och avhållda, både för att stoppa tillagningen och för att skölja av stärkelse så att de inte klibbar ihop sig.
3. Hetta upp en stor stekpanna, gjutjärnsgröta eller wokpanna med matolja och stek lövbiffen på riktigt hög värme i någon minut. Stek köttet snabbt i omgångar så att köttet verkligen får stekas och inte koka.
4. Tillsätt sesamolja i samma panna, hetta upp på nytt och fräs hastigt vitlök, ingefära, morot, broccoli och salladslök- och kål. Häll på hoisinsås och soja. Tillsätt köttet och äggnudlarna och sväng runt allt så det blandas ordentligt och fräs i någon minut. Krydda med svartpeppar och toppa med rostade sesamfrön. Servera genast.
5. Njut!