



ASIATISKT

Heta och söta nudlar med tonfisk

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Mumsig snabbgjord nudelrätt med härlig hetta, kan man önska sig mer när tiden är knapp?

Snabbmat med magiska genvägar är något vi alla önskar i bland, att bara kunna vifta med stekspaden och sedan ha maten färdig vore en dröm. Denna nudelrätt är inte långt ifrån!



INGREDIENSER

- 200 gram äggnudlar torrvikt
- 0.25 deciliter sesamolja
- 1 burk 200 g tonfisk i burk av god kvalitet
- 1 deciliter sweet & sour woksås organic santa maria
- 200 gram skivad purjolök av mittbit
- 1 styck riven solovitlök eller motvarande mängd vanlig vitlök
- 1 tesked mald ingefära

0.5 tesked mald gurkmeja

1 burk ananas i bitar ca 140 gram

0.5-1 deciliter rostade solrosfrön

habanerosås eller liknande för god hetta och efter eget tycke och smak
eventuellt lite hackad koriander till garnering

GÖR SÅ HÄR

1

Koka nudlarna enligt paketets anvisning. Hetta upp sesamoljan i en gryta eller modellstörre stekpanna och tillsätt tonfisk, kryddor och purjolök och låt fräsa någon minut. Häll i woksås, ananas med spad, vitlök, solrosfrön och habanerosås. Låt puttra i cirka 5 minuter på hög värme. Häll av vattnet från nudlarna och blanda ner det i tonfisksteket.