ASIATISKT

Wok på sjögräsnudlar

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **30 min** Portioner: **2-3**

30

Wok på sjögräsnudlar, blandade grönsaker, strimlad biff och en riktigt god marinad på under en timme!

Wok är så gott och så enkelt. Här har du ett recept som du säkert aldrig provat på förut!
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

Marinad
1 dl sweet chilisås
3 msk semasolja
1 msk soya
1 msk mirin
1 msk sesamfrön
1 msk olivolja
2 tsk salt
3 tsk svartpeppar

Wok

2-3 st ryggbiff (strimlad)
1 stor skivad gul paprika
1 st purjolök
2 st grovt rivna morötter
1 liten burk bambuskott
1 påse babyspenat
1 bit finhackad ingefära, liten
1 st kruka persilja (ej nödvändigt)

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att blanda ihop alla ingredienserna till marinaden. Öppna sjögräsnudlarna och häll av vätskan. Lägg nudlarna i ett durkslag och skölj noga under kallt vatten. Häll över nudlarna i marinaden och låt stå.

2. Om du har en wokpanna så använder du självklart den annars funkar det lika bra i en stor och djup stekpanna.
Stek/woka grönsakerna mjuka i lite olja. salta och peppra efter smak.
Tillsätt sedan biffen och stek ca 1 minut.
Häll över nudlarna och marinaden i den varma pannan och värm upp tillsammans och låt marinaden blanda sig väl sig med alla grönsaker och biffen.
Precis innan uppläggning vänder du i babyspenaten. Lägg upp i en djup tallrik och toppa med sesamfrön.
Jag hade persilja i kylen så jag hackade upp lite och hade i woken. Det är absolut inget nödvändigt. Smaklig måltid!