



Hoisinkryddad nudelwok med broccoli och grillad köttbit

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **4-5**



Enklast är godast! Liite förberedelser bara, sen går det fort. Jag valde flankstek eftersom jag hade en bit i kylan. Entrecote eller rostas är lite mjukare och mörare medan flanksteken ger lite mer tuggmotstånd. Gott vilket som.



INGREDIENSER

250 g äggnudlar
svaltpeppar
500 g flankstek
1 msk tamarisoja
1 stor strimlad morot
1 paket färsk minimajs
0.5 purjolök
1 stor färsk broccoli

Woksås

1 st kycklingbuljongtärning

0.5 dl hoisinsås
2 stora eller 4 mindre vitlöksklyftor
1 msk ljus soja
1 msk sesamolja
0.5 dl vatten
1 tsk risvinäger

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hetta upp ett grilljärn. Peppra flanksteken och häll lite olja över. Stek den så den får lite vacker färg på båda sidorn. Häll en msk tamarisoja över. Lägg köttet i en ugnssäker form. Sätt in i ugnen på 200 grader tills innertemperaturen visar 58 grader. Ta ut och låt köttet vila. Skiva sedan köttet tunt.
- 2** Koka nudlarna enligt anvisning på paketet. Blanda ihop ingredienserna till woksåsen.
- 3** Häll olja i en traktörpanna eller en wokpanna och hetta upp. Stek grönsakerna tillsammans. Broccolin och minimajsen ska vara krispiga medans morötter och purjolöken blir mjuka. Tillsätt nudlarna och woksåsen i grytan. Rör runt tills allt blandat sig och lägg sedan i köttet. Ät och njut.