



POTETWOK MED HOISINSAUS

6A, BRYN SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

75 g	brokkoli
1 ss	pepper
0.7 dl	woksaus hoi sin
1 ss	rapsolje
100 g	potet
250 g	eggnudler
75 g	salat
100 g	peanøtter
75 g	tomat
1 ss	salt

SLIK GJØR DU:

- Kutt grønnsakene i biter, og stek i olje ha dem der i 2-3 minutter og rør hele tiden.
Kok opp en kjele med lettsaltet vann og kok nudlene etter anvisningen på pakken. Hell av vannet og damp nudlene tørre.
Ha nudlene i wooken og til slutt woksausen. Stek grønnsakene med nudlene til de er gjennomstekt og fortsett til de er møre. Dette tar 3-5 minutter. Smak eventuelt til med salt og pepper.