

# Kinesisk Wokgryde med Spidskål, Ingefær, Hoisin Sauce & Nudler (V)

**Tilberedelsestid:** ca. 30 min.

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
1 stk	Spidskål
6 stk	Gulerødder, øko (stk)
2 stk	Løg
8 tsk	Ingefær
4 fed	Hvidløg
1 stk	Chili
60 ml	Hoisin Sauce
4 stilke	Bladselleri
300 g	Nudler
2 stk	Peberfrugter
	DET SKAL DU SELV HAVE
12 spsk	Soya
	Fedtstof til stegning
	Salt & Peber

## Tilberedning:

### 1. GRØNTSAGER

Pil og hak hvidløget fint. Ingefæren skrælles og skæres i fine tern. Løget pilles og skæres i tern. Flæk og fjern kernerne fra chilien. Gem evt. kernerne til senere. Snit den i tern.

Fjern stokken fra spidskålet, vask og snit det i tynde strimler.

Gulerødderne skrælles og skæres i tynde skiver. Bladselleri vaskes og skæres i tynde skiver.

Peberfrugten renses og skæres i tern.

### 2. NUDLER

Kog nudler i rigeligt letsaltet vand i ca. 5 minutter. Hæld vandet fra og skyl dem i koldt vand.

### 2. WOKGRYDE

Varm lidt olie i en stor gryde eller sautérpande.

Tilsæt løg, hvidløg og ingefær og svits dem i et par minutter.

Tilsæt spidskål, bladselleri, peberfrugt og gulerødder og svits det. Krydr med salt og peber, soya, hoisinsauce samt chiliterne.

Lad retten stege ved middelhøj varme indtil kålen er faldet sammen og gulerødderne er møre.

Smag til med ekstra soya, salt og peber.

Vend nudlerne sammen med grøntsagerne

Tilsæt evt. chilikernerne for en stærkere ret.

## SERVÉR

Servér kinesisk wokgryde med spidskål og nudler.

Velbekomme.