

## karbonader med nudelsalat og peanøttsaus



En asiatisk vri med karbonader med norsk kjøtt fra den norske bonden!

1

### Stek karbonadene

Stek karbonader i litt sesamolje på middels varme. Kok opp vann og tilbered nudler etter anvisning på pakken. Skyll de under kaldt vann.

2

### Finhakk grønnsaker og stek opp

Finhakk paprika og grønn chili og stek de i en panne med litt olje. Del kinakålen på midten og stek den varm og myk.

### 3

#### **Bland sammen**

Bland sammen alt til peanøttsausen og ha det over nudlene. Bland godt sammen. Du kan eventuelt servere den på siden hvis du ønsker. Ha over varme grønnsaker og nystekte karbonader. Topp med sesamfrø, frisk koriander og litt sukkererter.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

## Ingredienser

### Du trenger

Karbonader	1 pk
Sesamolje	2 ss
Nudler	1 pk
Kinakål	0,5 stk
Grønn chili	1 stk
Grønn paprika	1 stk
<b>Saus</b>	
Peanøttsmør	1 dl
Soyasaus	0,5 dl
Honning	2 ss
Finrevet ingefær	1 ss
Lime (saften)	1 stk

### Allergener

- Gluten
- Egg
- Peanøtter
- Soya