

Image not found or type unknown



Oppskrift

karbonader med nudelsalat og peanøttsaus

Image not found or type unknown



Denne retten er utrolig enkel og perfekt å ta med på tur i skogen!

1

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 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 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

Du trenger

Saus

Grønn chili 1 stk

Grønn paprika 1 stk

Saus

Peanøttsmør 1 dl

Soyasaus 0,5 dl

Honning 2 ss

Finrevet ingefær 1 ss

Lime (saften) 1 stk

Allergener

- Melk
- Gluten
- Egg
- Paprika
- Peanøtter
- Soya