

WOK MED OKSEKØD OG GRØNTSAGER

Fantastisk wok ret med oksekød og masser af grøntsager. Kødet marineres i en lækker blanding af hoisinsauce, hvidløg og limesaft, der giver masser af smag til retten. Serveret med nudler, ristede sesamfrø og frisk lime er det et perfekt måltid.



Til

- 1 bøf (å 350 g)
- 1 ½ dl hoisinsauce
- ½ limefrugt
- 2 fed hvidløg
- salt
- peber
- 1 spsk olie
- 200 g spidskål
- 150 g sukkerærter
- 3 gulerødder
- 4 forårsløg
- 250 g nudler

Serveringsforslag

- frisk limefrugt
- ristede sesamfrø

Fjern fedtkanten på oksebøffen, og skær den i meget tynde skiver på tværs af fibrene i kødet. Kom hoisinsauce op i en skål, og pres limesaften i. Pil hvidløgene, hak dem fint, og kom dem op i skålen.

Bland marinaden sammen, og smag til med

salt og peber. Kom kødet op i marinaden, og bland det godt rundt. Stil skålen i køleskabet, og lad kødet marinere i minimum 1/2 time.

Forbered grøntsagerne, imens kødet marinerer.

Snit spidskål i tynde strimler. Skyl sukkerærterne, og skær dem i halve. Skræl gulerødderne, og snit dem i tynde strimler. Del forårsløgene i den hvide og grønne del, og skær den hvide del i tynde strimler på langs. Snit den grønne del fint, og gem det til topping.

Kog nudlerne efter anvisningen på pakken. Hæld vandet fra, og sæt dem til side, til retten skal serveres.

Varm en wok op ved høj varme. Kom oksekødet og al marinaden på panden, og steg det under omrøring i ca. 4-5 minutter, til kødet er stegt, og det meste af marinaden er fordampet. Tag kødet op af wokken, og læg det i en skål.

Kom olien i wokken, og tilsæt alle grøntsagerne. Steg dem i 2-3 minutter, til de er faldet en smule sammen, men stadig har lidt bid. Kom oksekødet tilbage i wokken, vend det hele godt sammen, og smag til med salt.

Servér oksekødet og de lynstegte grøntsager ovenpå de kogte nudler, drys evt. med sesamfrø, og pres lidt frisk limesaft over.