

Nudelguf

4 personer

Det skal du bruge

200 g fuldkornsnudler

1 spsk. olie

1 løg (100 g)

2 stk. hvidløg

400 g skinkekød i strimler

2-3 gulerødder (200 g)

200 g broccoli

1 pk. minimajs (125 g)

0,5 dl sojasauce

4 dl grøntsagsbouillon

5 dl vand

1 spsk. Maizena til jævning

Salt og peber



Sådan gør du

- 1) Pil løg og hvidløg og finthak dem.
- 2) Skræl gulerødder og skær dem i fine stave.
- 3) Del broccolien i små buketter.
- 4) Del minimajsene i halve
- 5) Svits løg og hvidløg i olien i 1-2 minutter
- 6) Tilsæt kødet og krydder med salt og peber og svits videre i 2-3 minutter.
- 7) Tilsæt broccoli og gulerødder, grøntsagsbouillon, vand, soja samt fuldkornsnudler.
- 8) Lad retten koge op og kog i 3-4 minutter indtil nudlerne og grøntsager er møre
- 9) Jævn retten med Maizena udrørt i kold vand.
- 10) Vend minimajsene i retten.
- 11) Smag til og tilsæt evt. salt og peber.

Tip

I stedet for svinekød kan man bruge kyllinge- eller oksekød.

Som ekstra krydderi kan du tilsætte ½ finthakket chili og 2 tsk. hakket ingefær. Det svitses sammen med løgene.