

# Chilinudlar med fläskfärs

Snabbfixad middag med äggnudlar, smakrik och krispigt stekt fläskfärs samt en riktigt god och enkel chiliolja.

## Ingredienser

Lämplig För 4 personer

- 400 g äggnudlar
  - 500 g fläskfärs, (går även bra med bland- eller nötfärs)
  - 1 gul lök, skivad
  - 1 msk färsk ingefära, hackad
  - 4 klyftor vitlök
  - 1 dl hoisinsås
  - 3 msk japansk soja
  - 1 dl kycklingbuljong (från koncentrerad fond eller tärning)
- 
- Salt

## Snabb chiliolja

- 1 dl rapsolja
  - 2 msk sambal oelek
- 
- 0,5 tsk salt

## Topping

- 3 salladslökar
- 
- 2 pak choi

Tänk på att göra i ordning Lök, Ingefära, Vitlök och till salladen Salladslök & Pak choi före innan man börjar med köttfärsen. Då går allt fortare när man fått på värmen...

## Gör så här:

1. Skala och skiva löken.
2. Fräs färsen i rapsolja på medelhög värme i en stekpanna tills den får fin färg.
3. Tillsätt lök, ingefära och vitlök. Salta och låt fräsa någon minut. Häll sedan på kycklingbuljong, soja och hoisinsås. Låt koka ihop ca 2 minuter.

## Chiliolja:

1. Heta upp rapsoljan i en kastrull. Stäng av värmen och vispa försiktigt i sambal oelek och salt.
2. Koka nudlarna i saltat vatten enligt anvisning på förpackningen. Häll av och skölj dem i kallt vatten för att stoppa tillagningsprocessen.
3. Skiva pak choi i mindre bitar och strimla salladslök.
4. Blanda de strimlade grönsakerna med den stekta färsen och nudlarna. Toppa med chiliolja.

