

Sesamvendt Fisk, Lynstegte Nudler & Sursød Chilisauce

Tilberedelsestid: ca. 30 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Mørksej
300 g	Nudler
2 stk	Peberfrugter
4 stk	Gulerødder, øko (stk)
2 fed	Hvidløg
4 tsk	Ingefær
80 g	Sesamfrø
1 bdt	Koriander
6 stk	Forårsløg
100 ml	Sød chilisauce
	DET SKAL DU SELV HAVE
4 spsk	Soya
	Fedtstof til stegning
	Salt & Peber

Tilberedning:

Hæld lidt soya i en skål og riv halvdelen af ingefær ned i soyaen. Skær fisken i mindre stykker og vend den ned i og lad den trække i op til 10 minutter, vend fisken i sesam og steg den på en pande i en smule olie i 3-4 minutter på hver side til den er sprød. (Men ikke for lang tid, da den så bliver tør)

Kog nudlerne i ca. 5 minutter i letsaltet vand. Hæld vandet fra og skyl dem kort i vand.

Hak hvidløg og resten af ingefæret fint. Peberfrugter og gulerødder skæres i strimler. Varm lidt olie i en wok eller stor gryde. Tilsæt ingefær og hvidløg og svits dem i ca. 2 minutter. Tilsæt derefter peberfrugten og gulerødderne og svits dem i et par minutter. Skær forårsløg i grove stykker og tilsæt dem. Vend dem rundt og tilsæt nu nudler. Steg nudlerne sammen med grøntsagerne i ca. 2-3 minutter. Tilsæt evt. en smule vand. Smag evt. til med lidt soya og salt og peber. Vask koriander og hak den - inkl. stængler - groft. Drys korianderen over nudlerne.

Servér den sesamvendte fisk med lynstegte nudler og sød chilisauce.
Velbekomme.