

7. Wokstegte skinkestrimler marineret med ingefær

Ingredienser

500 g skinkekød i strimler
3 spsk. fedtstof
5 gulerødder i stave
2 porrer i 1 cm skrå ringe kan erstattes med
somme

Marinade

½ dl friskpresset citronsaft
1 stort knust fed hvidløg
¾ tsk. stødt ingefær
1½ tsk. sukker
1½ tsk. groft salt
friskkværnet peber

Nudler

400 g tørrede ægnudler
2 liter vand
2 tsk. groft salt
1 liter kinakål i strimler (ca. 225 g)

Pynt

Fintstrimlet porretop

Marinade

Bland citronsaft, hvidløg og krydderier i en plastikpose, egnet til madlavning. Kom wokstrimlerne i posen og luk den. Vend godt rundt og lad kødet marinere i køleskabet i ca. 10 minutter.

Lad fedtstoffet blive varm i en wok eller stegegryde ved kraftig varme, men uden at brune. Svits gulerødderne i ca. 1 minutter. Tilsæt porrer og wokstrimler med marinade og svits videre i ca. 4 minutter.

Nudler

Kom imens nudlerne i en stor gryde med kogende vand tilsat salt. Efter ca. 1 minut, under omrøring er nudlerne løst op? og møre uden at være bløde. Lad dem dryppe af i en sigte. Vend de nykogte nudler og kinakål sammen med de svitsede grøntsager og kød i den varme wok. Smag til.

Pynt med porretop og server straks.

