

Singapore noodles

med curry, fläsk och räkor



4

200 g fläskkarré/ kotlett + 1 tsk five spice-krydda (eller kinesiskt fläsk)	50 g sockerärter 2 salladslökar 2 ägg 1 msk + 2 tsk curry ca ½ tsk salt 1 tsk sesamolja
250 g tunna äggnudlar eller vermicellinudlar	
2 små kyckling- bröstfiléer utan skinn	SÅS 2 finhackade vitlöksklyftor
200 g råa jätteräkor	1 tsk ljus soja
1 tsk fisksås	1 tsk torr sherry eller vitt vin
ca 2 msk neutral olja	2 tsk fisksås
1 liten gul lök	1 tsk strösocker
½ röd paprika	nymald svartpeppar
½ morot	

GÖR SÅ HÄR

- Skiva fläskköttet tunt och gnugga in five spice-kryddan. Låt marinera i kylan i cirka 1 timme.
- Koka nudlarna, häll av vattnet och spola kalla. Korta ner nudlarna genom att klippa i dem ett par tre gånger.
- Skär kycklingen i tunna skivor. Skala jätteräkorna (behåll den sista biten skal ute på svansen), lägg dem i en skål och slå över 1 tsk fisksås. Skala och skiva löken tunt. Skär paprikan i tunna strimlor. Skala och skär moroten i tändsticksstrimlor. Strimla sockerärterna på längden. Skiva salladslöken riktigt tunt.
- Blanda hackad vitlök, soja, sherry eller vin, fisksås, socker och svartpeppar till såsen i en skål.
- Knäck äggen i en skål och häll ner dem i en varm wok eller stekpanna. Rör om – det ska bli som äggröra. Lägg över i en skål.
- Diska woken/pannan och woka sedan fläskköttet i olja på hög värme under omrörning i 30 sekunder. Lägg ner kycklingen och stek i 30 sekunder till. Fortsätt med jätteräkorna och löken och låt fräsa en stund till.
- Tillsätt paprika, morot, sockerärter och 1 msk curry. Rör om så att curryn fördelas bland grönsaker, kött och räkor. Lägg upp allting på ett fat och ställ åt sidan.
- Woka nudlarna i lite olja och 2 tsk curry i någon minut. Häll i såsen och rör om. Blanda ner äggen, grönsakerna, köttet och räkor och låt allt bli varmt. Smaka av med salt.
- Toppa med salladslök och ringla över sesamolja. Servera direkt.

