



Krydret tomatoksekød med nudler
OPSKRIFT

Krydret tomatoksekød med nudler



Tid 25 min
Ingredienser 9 genstande
Antal personer 4 x

Krydret tomatoksekød med nudler

INGREDIENSER

- 1 glas DOLMIO® Hvidløg
- 1 bundt forårsløg i tynde skiver
- 200 g tørrede fine ægnudler
- Frisk koriander, til pynt (valgfrit)
- 1 stor gulerod, skåret i tændstiksstrimler
- 300 g magert oksekød, i strimler
- 100 g sukkerærter, halverede
- 1 rød og en gul peberfrugt, udkernet og skåret i tynde strimler
- 1 spsk vegetabilsk olie

TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONER

1. Læg ægnudlerne i blød i kogende vand i 6-8 minutter, eller efter pakkens anvisning.
2. I mens varmes olien op i en wok eller en stor non-stick pande og oksestrimlerne linsteges i 3-4 minutter til de er brunede. Tilsæt alle grøntsagerne og lad det koge i 3-4 minutter under konstant omrøring.
3. Hæld Dolmio® Intens Hvidløg pastasauce i og varm det til det simrer. Sænk varmen og lad det småkoge i 2 minutter.
4. Hæld vandet fra nudlerne og fordel dem i 4 varme skåle eller tallerkener. Hæld oksekød og grøntsagsblandingen på og top med frisk koriander.

Flere opskrifter som denne



Traditionel familievenlig lasagne

Tid

50 min

Ingredienser

5 items



Pastagratin med kylling, broccoli & cherrytomater

Tid

45 min

Ingredienser

7 items



Mexicansk Tortilla Lasagne

Tid

60 min

Ingredienser

10 items



Lette og fyldte, bagte peberfrugter

Tid

55 min

Ingredienser

8 items