

FISKKÖTTBULLAR

ASIATISK TOUCH

Fiskköttbullar med nudlar, grönsaker och thaisås.



Det här behöver du för 4 portioner:

1 frp Fiskeriets Fiskköttbullar

TILL SÅSEN

2 dl Chilisås

3 msk Strösocker

1 msk Rödvinvinäger

1 dl Vatten

1/2 msk Kycklingfond

TILL WOKEN

2 st Paprikor

1 st Moröt

1/2 Purjolök

1 st Rödlök

4 kakor Fullkornsnudlar

1 tsk Röd thailändsk curry

Salt & peppar

GÖR SÅ HÄR:

Koka upp chilisås, socker, vinäger, vatten och kycklingfond i en kastrull. Smaka av såsen med salt och peppar.

Strimla grönsakerna och koka nudlarna enligt anvisningen på förpackningen.

Snabbstek grönsakerna och nudlarna med olja i het panna. Krydda med röd thailändsk curry.

Tillaga fiskköttbullarna enligt anvisningen på förpackningen.

Grunda med nudlar och grönsaker i en skål, lägg fiskköttbullarna ovanpå och toppa med lite sås.



FISKERIET