

## **Wook (god bjudmat)**

### **Ingredienser:**

2 msk limesaft  
3 msk japansk soja  
1 msk socker  
2 tsk Sambaloelek

### **Wok**

2 morötter  
1 röd paprika  
125g salladslök  
2 msk olivolja  
2 vitlöksklyftor  
4 ägg  
150g salladsärter  
Salt och peppar  
Kycklingnudlar

### **Till servering:**

100g jordnötter  
Koriander (kruka)

### **Gör så här:**

- Sojablandning: Pressa limen och blanda saften med soja, socker och sambaloelek i en skål.
- Koka nudlarna.
- Skala och dela morötter på längden, skiva tunt.
- Strimla paprikan.
- Ansa och skiva löken.
- Stek morötter och paprika i olivoljan, pressa ner vitlök. Lägg i salladslöken.
- Sänk värmen och knäck ett ägg i taget i woken. Rör runt medan äggen stelnar.
- Lägg sedan i de långa ärtorna och tillsätt sojablandningen. Blanda väl och smaka av med salt och peppar.

### **Till Servering:**

Grovhacka jordnötter och strö över med koriander.

**Kolla in fler recept på bloggen och följ mig där: <https://mrveah.com/bloggen>**