

# God Bjudmat

## Ingredienser:

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

## Wok

2 morötter  
1 röd paprika  
125g salladslök (finns färdiga påsar på ICA)  
2 msk olivolja  
2 vitlösklyftor  
4 ägg  
150g salladsärtor (finns färdiga påsar på ICA)  
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(jag råkade hacka morötterna denna gång:)
- Strimla paprikan.
- Ansa och skiva salladslöken.
- 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.

Jättegott och smaskens är detta recept. Visst det är lite socker i men det är inte såå farligt mycket ändå och det var ju ändå helg när vi gjorde detta och när det är utspritt i maten så blir det inte mycket var och en får i sig. Men du kan köra utan socker om du vill vara helt nyttig.

Testa gärna detta recept. Alla som blivit bjudna på detta har verkligen tyckt om det!

