

# Yakisoba

## – Stekta Nudlar

Tillagningstid: 45 minutes



### Ingredienser [ 2 Portioner ]

#### Huvudingredienser

½ paket	Stekfläsk
½	Salladshuvud
160 gram	Spaghetti / Nudlar
⅓	Rödlök
1 klyfta	Vitlök
1.5 glas	Vatten
	Sesamolja
	Japansk Soya

#### Yakisoba-sås

1 del	Japansk Soya
1 del	Oyster-sås
1 del	Okonomi-sås
½ del	Sweet Chilli
1 del	Honung
1 nypa	Ingefära

### Instruktioner

#### Yakisoba-sås

1. Förbered Yakisoba-sås genom att blanda alla ingredienser i en bunke.
2. Smaka av med Ingefära och honung

#### Yakisoba

1. Koka Pastan tills den är helt genomkokt. Sila ur vattnet och låt stå.

2. Under tiden som pastan kokar, finhacka rödlök och hacka salladshuvudet i skivor. Stek upp de båda ingredienserna i sesamolja i en stekpanna. Häll i ½ glas vatten och sätt på ett lock. Stek tills vattnet har försvunnit och salladen brynts lite. Häll över i en bunke och ställ åt sidan.
3. Hacka stekfläsket och låt det bada i en minut i soya. Lägg sedan ned fläsket i pannen och häll i lite Japansk Soya samt ½ glas vatten. Finhacka vitlöken och häll i pannen med fläsket. Lägg på lock.
4. Häll efterhand över skysåsen som fläsket steker i i Yakisoba-såsen så att fläsket kan steka vidare. Stek tills fläsket blivit vitt eller brynts. Häll sedan över allt i bunken med sallad och rödlök.
5. Stek Pasta i sesamolja och häll i ½ glas vatten. Lägg på lock. Efter c.a 1 minut vänd all pasta i pannen. Häll i sallad, rödlök och fläsket och låt fortsätta steka.
6. Precis innan servering, häll i all Yakisoba-sås i pannen, rör runt och sätt på lock.
7. Servera!