

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Filét Pieces (320g)  
1 pakke ris- eller ægnudler  
½ zucchini  
¼ rødkålshoved  
1 broccoli  
1 bundt forårsløg  
3 spsk mirin  
3 spsk soja  
Sriracha  
Sesamfrø



## TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

- 1.** Kog nudlerne og skyl dem straks i koldt vand, når de er kogt. Skær rødkålen i fine strimler og hak broccoli, zucchini og forårsløg i bidder.
- 2.** Opvarm olie i en stegepande og svits Filét Pieces sammen med grøntsagerne, til de har fået en god farve.
- 3.** Vend nudlerne i og overhæld med mirin og soja. Servér og top med sriracha eller en anden chilisaucé samt sesamfrø.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)