



Nudlar och nötkött i kryddig tomatsås
RECEPT

Nudlar och nötkött i kryddig tomatsås



TID 25 min
INGREDIENSER 9 varor
ANTAL 4 x
PERSONER

Nudlar och nötkött i kryddig tomatsås

INGREDIENSER

- 1 burk DOLMIO® Extra Vitlök
- 1 knippe salladslök, tunt skivad
- 200 g torkade smala äggnudlar
- Färsk koriander, till dekoration (valfritt)
- 1 stor morot, skuren i små strimlor
- 300 g magert nötkött i strimlor
- 100 g sockerärter, halverade
- 1 röd och 1 gul paprika, urkärnade och skurna i tunna strimlor
- 1 msk vegetabilisk olja

TILLAGNINGSSINSTRUKTIONER

1. Lägg äggnudlarna i blöt i kokande vatten i 6-8 minuter eller enligt anvisningar.
2. Under tiden värms oljan upp i en wokpanna eller stor non-stickpanna och köttstrimlorna steks i 3-4 minuter tills de fått färg. Tillsätt alla grönsaker och låt koka i 3-4 minuter under konstant omrörning.
3. Häll i DOLMIO® Extra Vitlök och varm tills det puttrar. Sänk värmen och låt småkoka i 2 minuter.
4. Häll ut vattnet från nudlarna och fördela dem i 4 varma skålar eller tallrikar. Häll i kött- och grönsaksblandningen ovanpå och dekorera med färsk koriander.

FLER LIKANDE RECEPT



Chili con Carne

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor



Hemlagad lasagne

Tid

60 min

Ingredienser

6 varor



Nöt- och svamplasagne med mozzarella och parmesan

Tid

65 min

Ingredienser

9 varor



Pastagrätäng med kyckling, broccoli & cherrytomater

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor