Sterk tomatbiff og nudler
OPPSKRIFT

Sterk tomatbiff og nudler

TID	25 min
INGREDIENSER	9 gjenstander
ANTALL PERSONER	4 x

Sterk tomatbiff og nudler

INGREDIENSER

- 1 glass DOLMIO® Ekstra Hvitløksaus
- 1 bunt vårløk, tynne skiver
- 200 g tørket eggnudler
- Fersk koriander (skal brukes til garnityr)
- 1 stor gulrot, skjær i tynne fyrstikkstenger
- 300 g magert kjøtt i strimler
- 100 g sukkererter delt i to
- 1 rød og en gul paprika, fjern frøene og skjær i tynne skiver
- 1 spiseskje vegetabilsk olje

SLIK GJØR DU DET

1. Bløtlegg eggnudlene i kokende vann i ca 6-8 minutter, eller som anvist på pakken. I mellomtiden kan du varme den vegetabilske oljen i en wokpanne eller en non-stick større stekepanne. Stek deretter kjøttet i 3-4 minutter, til det er gyllent.
2. Tilsett alle grønnsakene og stek i 3-4 minutter. Rør rundt!
3. Hell over glasset med DOLMIO® Ekstra Hvitløksaus og varm til det småkoker. Senk varmen og kok på lav varme i 2 minutter.
4. La nudlene renne av seg og del de opp, og legg i 4 oppvarmede skåler eller tallerkener. Legg kjøtt og grønnsaksblandingen på toppen og server med fersk koriander.

FLERE OPPSKRIFTER SOM DENNE

Biff- og potetmoussaka

Tid

90 min

Ingredienser

11 gjenstander

Oksekjøtt og sopplasagne toppet med parmesanost

Tid

65 min

Ingredienser

9 gjenstander

Kremet tomatsuppe

Tid

30 min

Ingredienser

8 gjenstander



Tradisjonell familievennlig lasagne

Tid

50 min

Ingredienser

5 gjenstander

Source URL: *https://www.dolmio.no/oppskrift/sterk-tomatbiff-med-nudler*