

Ben's Original™

Rejewok med ingefær og soja
OPSKRIFT

Rejewok med ingefær og soja



TID 10 mins
INGREDIENSER 9 genstande
SERVERING TIL 2 personer

Dieses Gericht überzeugt selbst den Feinschmecker – gebratene Garnelen mit Gemüse und Reis.

INGREDIENSER

- 200 g pillede kæmperejer
- 200 g bønnespirer
- 250 g pak choy
- 1/2 rød chili
- 2 spsk. olie til stegning
- 2 spsk. sojasovs
- 10 g ingefær
- 1 pose Ben's Original™ Boil in Bag Fuldkorris
- Frisk koriander

INSTRUKTIONER

1. Hak pak choy og chili. Skær ingefæren i tynde skiver.
2. Varm olien på panden, steg rejerne og grøntsagerne indtil grøntsagerne bliver bløde.
3. Tilsæt sojasovsen. Tilsæt Ben's Original™ Boil in Bag Fuldkorris på panden og rør godt rundt.
4. Varm maden yderligere op i ca. 2 minutter.
5. Pynt maden med hakket koriander.

KATEGORIER:

[0 - 15min](#), [Fuldkorris](#)

FLERE OPSKRIFTER SOM DENNE



Mexicansk Kyllingepitabrød

Tid

25 mins

Ingredienser

13 genstande



Mexikansk chili con carne

Tid

15 mins

Ingredienser

4 genstande



Slow Cooker Tikka Masala

Tid

185 mins

Ingredienser

8 genstande

Source URL: <https://dk.bensoriginal.com/opskrifter/rejewok-med-ingefaer-og-soja>