

Asia Wok Nudler - på grillen

Man kan ikke kun benytte ens grill til at grille pølser eller lave steaks, flæskesteg og kyllinger retter. Jeg vil i dag vise jer hvor hurtigt og nemt man kan lave et lækkert Asia Wok ret på grillen. Asia Wok Nudler er faktisk hurtigt og meget nemt tilberedt.

Asia Wok Nudler

til 4 personer.

forberedelsestid: 5 min. ,tilberedningstid: ca. 20min.



Ingredienser til Asia Wok Nudler

- 1 spidskål
- 125 gram revene Gulerødder
- 1 pk. Bønnespire
- Mai Nudler
- 2 fed presset hvidløg
- 2 tsk Traeger Veggie Rub - [kan købes hos Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- salt & peber
- 3dl Sød Chilisauce
- 1 dl Soyasauce

Fremgangsmåde

1. Skær din spidskål i små strimler, husk at fjerne stammen inden, Derefter river du dine gulerødder til du har 125gram.
2. Hvis du har en grill med sideblus eller sizzelzone som jeg har på min [Napoleon Rogue 425 alle black](https://www.homeshop.dk)* starter du den op.



3. Efter en lille minuts tid stiller du din Wok på din sizzelzone eller sideblus. Og kommer 1dl Solsikkeolie i Wokken.
4. Når olien er varmt hældes du dine spidskål strimler i wokken og svitser den af ved fuld varme i små 5 minutter. Husk at vende spidskålen



løbende.

5. Efter 5 minutter kommer du dine gulerødder og bønnespir i wokken samme med de 2 fede pressede hvidløg og dine to tsk. Veggies Rub. Husk at blende det hele godt sammen.



6. Når der er gået yderlige 5 minutter kan du komme din Sød Chilisaucе og Soyasauce i din Wok. Vend dine grøndsager så saucerne bliver jævnt fordelt.
7. Imens saucen koger op tager du din pakke Mai Nudler og knuser du de nudler i små stykker inden i dennes indpakning. Når de er godt knust, hælder du hele pakken ned din wok og blender dem under alle dine grøntsager.



Efter der er gået små yderlige 5 minutter er dine Asia Wok nudler klar til

servering.



Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- **Napoleon Rogue All Black:** [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- Napoleon Wok: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- Traeger Veggi Rub: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)*

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).