

## Núðluréttur

1/2 pakki núðlur

½ laukur

1/5 hluti kínakál

2 msk soyasósa

1 msk ostrusósa

1 msk sykur

1 tsk sesamolía

## Aðferð

1. Látið núðlurnar í skál og hellið sjóðandi heitu vatni yfir þar til yfir flýtur (sjóðið vatnið í potti).
2. Látið núðlurnar bíða í fjórar – fimm mínútur og setjið disk eða lok ofan á skálina.
3. Hellið núðlunum í sigti og kælið undir rennandi vatni. Geymið.
4. Skerið kálið í strimla og setjið á disk.
5. Skerið laukinn í aflanga strimla
6. Látið 1 msk af olíu á pönnu og mýkið laukinn.
7. Mælið ostrusósu, soyasósu, sykur og salt í litla skál.
8. Látið núðlurnar á pönnuna og blandið sósunni, kryddinu og sykrinum saman við. Hrærið vel saman.
9. Látið kálið saman við og slökkvið á hitanum undir pönnunni.
10. Setjið að lokum sesamolíuna saman við og blandið vel.

Höf: Áslaug Traustadóttir