



NEM CAMPINGMAD

2 personer

Sommerwok

2 skinkeschnitzler eller
2 kyllingebryster
1 bundt forårsløg
1 rød peber
1 broccoli
olivenolie
grillkrydderi
hvidløg
soya



1. Skær kødet i strimler, og læg det i en plasticpose sammen med 1 spsk olie 1 spsk grillkrydderi og presset hvidløg efter smag. Ryst posen kraftigt og læg kødet i køleskabet 1 time.

2. Kom lidt olie i wokken / panden / gryden.



Vi har brugt låget fra vores Cadac Safari Chef gasgrill.

Side 2

3. Kom de findelte grønsager i retten. Gem de tynde stængler af forårsløgene. Steg 5-8 minutter. Kom evt. lidt vand i, så det ikke brænder på.



4. Kom soya i og resten af forårsløgene. Kog 2 minutter.

5. Servér retten med madbrød eller kogte nudler.

PS. Man kan variere krydderierne efter smag og muligheder. Kokosmælk, chili, ingefær eller et færdigt brev woksaucé.

