

## Nudlar med räkor (4 port)

250 g	nudlar
400 g	skalade räkor
2	gula lökar
1	paprika
1 burk	majs
$\frac{1}{2}$ pkt	broccoli
5-6	champinjoner
3	vitlösklyftor
1	färsk chili
1 msk	ostronsås
1 dl	hackad persilja

- Koka nudlarna enligt paketets anvisning. Spola av med kallt vatten och låt rinna av.
- Skölj, skala, ansa och tärna alla grönsaker i små bitar och fräs upp dem i lite olja.
- Lägg i räkor och tillsätt ostronsås och de kokta nudlarna. Fräs allt i ca 2 min. Tillsätt persiljan.

