

# Asiatisk okserulade med pak choy-nudler

total tid **235 min.** 60 min. tilberedningstid 175 min. koketid

## INGREDIENSER

10 porsjoner

### Rulader:

<b>1,6 kg</b>	oksefilet (20 stykker, ca. 80 g hver)
<b>200 g</b>	misopasta
<b>100 g</b>	syltet ingefær
<b>300 g</b>	røkt tofu, skåret i 10 lange stykker
<b>0,6 dl</b>	vegetabilsk olje til steking
<b>500 g</b>	løk, grovhakket
<b>200 g</b>	sopp, delt i to
<b>15 g</b>	hvitløk, skrelt
<b>50 g</b>	tomatpuré
<b>5 dl</b>	rødvin
<b>2 liter</b>	oksekraft
<b>100 dl</b>	<a href="#">Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</a>
<b>15 g</b>	maisstivelse

### Salat:

<b>300 g</b>	glassnudler
<b>0,6 dl</b>	vegetabilsk olje til steking
<b>500 g</b>	mini-pak choy, finrevet
<b>20 g</b>	rødløk, finskåret
<b>1 dl</b>	Kikkoman ristet Sesamolje
<b>50 g</b>	chilipaprika, finskåret
<b>50 g</b>	koriander, finhakket
<b>1 dl</b>	limesaft
<b>50 g</b>	honning
<b>100 g</b>	ristede saltede peanøtter, hakket

### Dessuten:

<b>20 g</b>	karse
-------------	-------

## TILBEREDNING

### Steg 1

For å lage hver rulade, legg to skiver oksefilet slik at de overlapper hverandre i T-form, smør på et tynt lag misopasta og dryss over syltet ingefær. Legg en skive røkt tofu langs toppen av T-en, brett inn sidene og rull stramt sammen fra bunnen.

### Steg 2

Forvarm ovnen til 160 °C (vifte). Varm opp oljen i en gryte og brun ruladene på alle sider i 6–8 minutter. Ta ut kjøttet. Ha løk, sopp og hvitløk i gryten og brun i 5–6 minutter. Rør inn tomatpureen og kok i ytterligere 1–2 minutter. Deglaser med rødvin og reduser væsken litt. Tilsett oksekraft, legg ruladene i væsken og breser i ovnen i ca. 2,5 time. Snu ruladene hver halvtime.

### Steg 3

Kok glassnudlene i henhold til anvisningene på pakken. Varm opp oljen i en panne og sauter pak choy og rødløken i 2–3 minutter. Kombiner med glassnudlene i en stor bolle. Visp sammen sesamolje, chilipaprika, koriander, limesaft og honning, og bland dressingen i salaten. Vend inn peanøttene.

### Steg 4

Ta ruladene ut av sausen. Hell sausen gjennom en finmasket sil og krydre med Kikkoman Soyasaus. Bland maisstivelsen med litt vann og bruk den til å jevne sausen forsiktig. Ha ruladene i sausen igjen og varm opp på nytt. Server med salaten og garner med karse.

