

VIIKON NOPEIN!



Teriyaki-possupyörökät ja nuudelit

4 HENKEÄ



Possupyörökät saavat kaverikseen miedon makuista pak choita, joka on toiselta nimeltään pinaattikiinankaali.

1 RS PORSAAN JAUHELIHAA
1 KANANMUNA
1 VALKOSIPULINKYNSI
½ PSS KEVÄTSIPULIA
1 PALA INKIVÄÄRIÄ
1 TL SUOLA
RIPAUS MUSTAPIPPURIA
1 PAK CHOI
½ CHILI
1 PKT MUNANUUDELEITA
1 RKL ÖLJYÄ
1-1 ½ DL TERIYAKIKASTIKETTA
½ RUUKKU KORIANTERIA

1.

Laita vesi kiehumaan nuudeleita varten. Raasta valkosipuli ja inkivääri. Leikkaa chilistä ohuita renkaita ja hienonna korianteri. Huuhtelee pak choi ja suikaloi se. Suikaloi myös kevätspuli.

2.

Kumoa jauheliha kulhoon ja sekoita joukkoon kananmuna, raastettu valkosipulinkynsi, raastettu inkivääri, suikaloiu kevätspuli, suola ja mustapippuri. Muotoile kostutetuin käsin jauhelihamassasta pieniä pyörköitä.

3.

Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan suolalla maustetussa vedessä. Valuta ja sekoita joukkoon öljy.

4.

Kuumenna öljy wokissa ja ruskista siinä pyörköitä välillä käänellen noin 4 minuuttia.

5.

Lisää pak choita ja chili. Paista noin 3 minuuttia ja kaada joukkoon teriyakikastike. Anna kastikkeen kiehahtaa ja siirrä wokkipannu pois levyltä.

6.

Jaa nuudelit kulhoihin ja annostele päälle pyörköitä, pak choita ja kastiketta. Viimeistele hienonnetulla korianterilla.



35min.