

אטריות ביצים מוקפצות עם ירקות ירוקים



רכיבים

- גרם בזליקום
- גרם כוסברה
- גרם מנטה, טרי
- גרם ג'ינג'ר
- גרם למון גראס
- שן שום
- גרם מלח
- גרם ציר ירקות
- ליטר ציר ירקות
- פחית קרם קוקוס
- חבילה נודלס אטריות מסולסלות
- כפות שמן קנולה
- פרוסה ג'ינג'ר
- שיני שום
- זוקיני
- כרישה
- גבעול בצל ירוק
- ראש ברוקולי
- גרם שעועית ירוקה
- גרם כרוב, סיני (פאק-צ'וי), גולמי

הכנה

1. מרתיחים סיר עם 2 ליטר מים, כשהמים רותחים חולטים בזליקום, כוסברה ונענע למשך חצי דקה ומעבירים למי קרח לצינון. מבשלים את הנודלס על פי ההוראות שעל האריזה.
2. מסננים את העלים החלוטים, מוסיפים את שאר המרכיבים, טוחנים דק בבלנדר ומכניסים לקירור. אפשר להוסיף או להוריד קארי לפי הטעם.
3. מניחים שמן בווק, מוסיפים ג'ינג'ר, שום, זוקיני, בצל ירוק וברוקולי, מטגנים עם 2.5 מצקות קטנות של הרוטב.
4. מוסיפים את הנודלס לווק ומקפיצים עד שכל הרוטב נספג.
5. מוסיפים עלי בייבי בוק צ'וי לקישוט ומגישים.

60 דקות ⌚

5 servings 5 ⊕