



רכיבים

- חבילה נודלס אטריות מסולסלות
- שיני שום פרוסות
- בצלי שאלוט (פנינה) קצוצים גס
- פטריות שמפיניון חתוכות גס
- כוס נבטים
- כף שמן קנולה
- כפות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- כף דבש
- כף סילאן
- כף חמאת בוטנים
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל

הכנה

1. מבשלים את הנודלס לפי ההוראות שעל החבילה ומסננים.
2. הרוטב: מערבבים את השמן, צ'ילי, דבש, סילאן, חמאת בוטנים וסויה.
3. מטגנים את הבצלים והשום יחד, עד שהבצל נעשה שקוף.
4. מוסיפים את הפטריות ומטגנים עד השחמה קלה.
5. מוסיפים את הנבטים, מערבבים כמה שניות. מוסיפים את הביצה פנימה ומערבבים, עד שמתקבלות בין הירקות חתיכות קטנות המזכירות ביצה מקושקשת.
6. מוסיפים כמחצית מכמות הרוטב, מערבבים ונותנים לירקות "לספוג את הטעמים" למספר שניות. מוסיפים את הנודלס, ומערבבים היטב.
7. שופכים את שאר הרוטב, ערבוב קל, ומעבירים לקערת הגשה.

30 דקות ⌚

5 servings 5 ⊕