

## נתחי חזה אווז מעושן עם נודלס וירקות מוקפצים



### רכיבים

- גרם חזה אווז חתוך לקוביות
- שקית נודלס אטריות להקפצה אסם מאטריות ביצים דקות
- שיני שום כתוש
- כפית ג'ינג'ר מגורר
- בצל חצוי ופרוס
- סלסילה פטריות שמפיניון פרוסות
- פלפל אדום חתוך לרצועות
- גזרים חתוך לגפרורים
- עגבנייה חתוכות לרבעים
- כפות שמן קנולה
- כפית מלח
- כפות סוכר לבן
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות יין לבן
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפיות רוטב דגים
- כפות סילאן
- קורט צ'ילי גרוס
- כף בצל ירוק קצוץ

### הכנה

1. מערבבים בקערית את הסוכר והסויה, עד שמתקבל מרקם אחיד וחלק. משרים את קוביות חזה האווז בתערובת למשך שעה.
2. יוצקים לקערית את היין הלבן, הסויה, רוטב הצדפות והסילאן. מתבלים בקורט צ'ילי ומערבבים היטב עד לקבלת מרקם אחיד.
3. מחממים במחבת 2 כפות שמן. מוסיפים את נתחי חזה האווז ומטגנים במשך כ-3 דקות, עד שהם מקבלים גוון חום. מוציאים את קוביות האווז מהמחבת ומניחים בקערה.
4. מוסיפים לסיר עם מי מלח רותחים את הנודלס, ומבשלים אותם על להבה בינונית במשך כ-7 דקות. מוציאים את האטריות מהסיר, ומסננים את המים.
5. מוסיפים לווק עם שמן חם את הנודלס. יוצקים לסיר מעט סויה ומערבבים עם הנודלס. מוציאים את הנודלס מהסיר ומניחים בקערה.
6. יוצקים לווק את שאר השמן, ומחממים על להבה גבוהה.
7. מוסיפים לווק את השום והג'ינג'ר עד שהשום מעלה ריח. מוסיפים את הבצל, הגזר, הפלפל האדום והפטריות, ומערבבים היטב במשך כ-2 דקות.
8. מחזירים את הנודלס ומערבבים. מוסיפים את קוביות חזה האווז המטוגן.
9. יוצקים את הרוטב ומערבבים היטב במשך כשתי דקות. מוציאים את המוקפץ מהסיר ומניחים בכלי הגשה יפה.
10. מפזרים מעל את טבעות הבצל הירוק, ומגישים. בתיאבון!

50 דקות

4 servings 4