

נודלס עם פטריות שיטאקי בניחוח אסייתי



רכיבים

- גרם פטריות שיטאקה ללא הרגליים חתוכות לרצועות
- חבילה נודלס אטריות אורז רחבות
- 1/4 4/1 כוס סילאן
- 1/2 2/1 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- 1/2 2/1 כוס חומץ
- כפות ג'ינג'ר מגורר
- שיני שום כתושות
- כפית שמן שומשום
- גבעולים בצל ירוק פרוסים (החלק ירוק בלבד)
- גרם אפונה
- כפות שומשום קלוי
- פלפל ירוק חריף חתוך לטבעות דקות

הכנה

1. משרים את פטריות השיטאקי המיובשות במים חמים במשך 30 דקות.
2. לסנן את המים ולפרוס לפרוסות דקות. אם משתמשים בפטריות טריות אין צורך להשרות ויש לפרוס פחות דק.
3. לבשל את האטריות לפי ההוראות שעל האריזה. לסנן ולשטוף במעט מים קרים, למניעת הידבקות. להעביר לכלי הגשה.
4. להכנת הרוטב: לשים בקערית את הסילאן, הסויה, החומץ, הג'ינג'ר, השום ושמן השומשום, ולערבב היטב עד שמתקבל מרקם אחיד.
5. לצקת את הרוטב על האטריות. להוסיף את הפטריות, הבצל הירוק והאפונה, ולערבב היטב, לפזר מעל את השומשום, ולהגיש.

50 דקות

4 servings 4