

## נודלס מוקפצים עם עוף וירקות



### רכיבים

- חבילה נודלס אטריות להקפצה אסם
- גרם חזה עוף מנוקה וחתוך לרצועות דקות
- כפות שמן קנולה
- בצל
- שיני שום קצוצות
- כפית ג'ינג'ר טרי מגורר
- גזר
- קישוא
- פלפל אדום
- כוס כרוב או נבטים סיניים
- גבעולים בצל ירוק חתוכים לפיסות
- כף שמן קנולה
- כפות רוטב סויה סיני 290 מ"ל
- כפות יין אדום
- 1/2 2/1 כפית קורנפלור
- כפית מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כפות שמן קנולה
- 3/4 4/3 כוס מים חמים
- כפית מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כפות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- כפות רוטב סויה סיני 290 מ"ל
- כפות יין אדום
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- לפי הטעם רוטב סויה סיני 290 מ"ל לפי הטעם
- לפי הטעם בצל ירוק
- לפי הטעם שמן שומשום

### הכנה

1. בקערה מערבבים את חומרי ההשריה ומשרים את רצועות העוף לפחות שעה.
2. מחממים את השמן בווק ומקפצים את רצועות העוף שהוצאו מהמרינדה בקבוצות עד להזהבה. שומרים חם.
3. בינתיים מבשלים את הנודלס לפי ההוראות ושומרים חם.
4. מחממים בווק שמן ומקפצים את הבצל על אש בינונית-גבוהה כשלוש דקות.
5. מוסיפים את השום והג'ינג'ר ומקפצים 20 שניות.
6. מוסיפים בשלבים את מקלוני הגזר, הזוקיני, הפלפלים, הכרוב, רצועות העוף ומחצית מהבצל הירוק- בכל פעם מקפצים כשתי דקות.
7. בקערית מערבבים את חומרי הרוטב, יוצקים אותו אל הווק ומערבבים היטב.
8. לבסוף, מוסיפים את הנודלס, מערבבים ומתקנים תיבול.
9. מגישים עם שארית מהבצל הירוק וכמה טיפות שמן שומשום.

70 דקות

4 servings 4