

מוקפץ ירקות בניחוחות אסייתיים



רכיבים

- 1/2 2/1 חבילה נודלס אטריות להקפצה אסם (מבושלות לפי הוראות על גבי האריזה ומסוננות)
- כפות שמן קנולה
- פלפל אדום חתוכים לגפרורים (1/2 מכל צבע)
- בצל סגול פרוס דק
- גזר חתוכים לרצועות
- כפות רוטב למוקפץ 290 מ"ל
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כף מיץ לימון
- 1/4 4/1 כוס בוטנים קצוצים
- גבעול בצל ירוק פרוס לטבעות

הכנה

1. מלהיטים את הווק ומוסיפים את השמן ואת הירקות.
2. מקפיצים 2-3 דקות ומוסיפים את האטריות.
3. מקפיצים עוד 2 דקות.
4. מערבבים את חומרי הרוטב בקערה קטנה.
5. יוצקים רוטב על הירקות, מערבבים ומקפיצים עוד 2 דקות.
6. מפזרים בצל ירוק ובוטנים.

30 דקות

4 servings 4