

אטריות אורז בסגנון תאילנדי



רכיבים

- 1/2 2/1 חבילה נודלס אטריות אורז רחבות (מומלץ עבות)
- חבילה ברוקולי טרי או קפוא
- קישוא
- חבילה פטריות שמפיניון
- פטריות יער מומלץ, לא חובה
- גבעולים בצל ירוק
- לפי הטעם רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות שמן שומשום
- שיני שום
- כף חמאת בוטנים

הכנה

1. חותכים את כל הירקות איך שנוח, אבל לא לחתיכות גדולות מדי, כי זמן הבישול הוא מהיר.
2. במחבת גדולה (או ווק) מערבבים 2 כפות שמן שומשום (רצוי, אבל גם שמן זית עובד), רוטב סויה (הרבה, אבל זהירות - מלוח!), כף גדושה חמאת בוטנים ו-2-3 שיני שום קצוצות.
3. כשהעסק מתחיל להתחמם, זורקים פנימה את כל הירקות, פרט לבצל הירוק, ומקפיצים מספר דקות.
4. במקביל, מרתיחים מים עם קצת מלח וחולטים את האיטריות (לפי ההוראות על האריזה, ממש מספר שניות) מסננים ומוסיפים את האטריות למחבת. מערבבים וממשיכים להקפיץ מספר דקות.

20 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕