

נודלס וירקות ברוטב מתקתק



הכנה

1. מערבבים סילאן סוכר, ושום, עד שהסוכר נמס. לאחר מכן מוסיפים סויה, טריאקי, את סירופ הרימונים, את הצ'ילי ומערבבים.
2. מכינים את הנודלס לפי הוראות ההכנה, מסננים ושמים בקערה בצד.
3. מחממים את הווק עם שמן, ומחכים עד שירתח. מוסיפים את הירקות ומקפצים עד שישנו צבע.
4. מוסיפים לווק רבע מכמות הרוטב, ולאחר כמה דקות של בישול, כשהרוטב מצטמצם, מוסיפים את הנודלס.
5. מוסיפים את שאר הרוטב, נותנים למנה להתחמם ולכלל הרכיבים להתאחד, מכבים ומגישים.

רכיבים

- שן שום
- 1/2 2/1 כפות סילאן
- 1/4 4/1 בקבוק רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- 1/4 4/1 בקבוק רוטב טריאקי 290 מ"ל
- 1/2 2/1 כפות סוכר חום
- כפית מיץ רימונים כפית גדושה
- 1/2 2/1 כפות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- ענפי בצל ירוק חתוכים לטבעות אלכסוניות
- גזר חתוכים לגפרורים
- בצל
- חבילה נודלס אטריות מסולסלות

35 דקות

4 servings 4