

## חזה עוף טחון עם נודלס ברוטב חמאת בוטנים וצ'ילי מתוק



### רכיבים

- חבילה נודלס אטריות להקפצה אסם
- כפות שמן קנולה
- גרם עוף טחון טחון
- קורט מלח
- קורט פלפל שחור טחון
- כפיות ג'ינג'ר מגורר
- פלפל ירוק חריף קצוץ דק
- כוס מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כף רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- כף חומץ אורז
- כפות חמאת בוטנים
- כפית צ'ילי גרוס
- כף סוכר חום
- גבעולים בצל ירוק קצוצים לטבעות דקות

### הכנה

1. מחממים ווק גדול או מחבת ברזל גדולה, יוצקים את השמן ומחממים על להבה גבוהה.
2. מוסיפים לווק את הג'ינג'ר והפלפל הירוק החריף ומטגנים במשך כ-3 דק'.
3. מוסיפים לווק את הבשר הטחון, מלח ופלפל ומטגנים תוך כדי ערבוב מתמיד, תוך שמפוררים את הבשר, עד שהוא משנה את צבעו, במשך כ-4 דק'.
4. יוצקים את ציר העוף, רוטב הצ'ילי, חומץ האורז, חמאת הבוטנים, מלח ופלפל. מוסיפים את הסוכר החום והצ'ילי הגרוס.
5. מביאים לרתיחה, מחלישים את הלהבה לבינונית, ומבשלים במשך כ-7-8 דקות, עד שהרוטב מתעבה ומסמיך.
6. ממלאים סיר בינוני במים, מביאים לרתיחה ומבשלים את הנודלס לפי ההוראות על גבי האריזה. מסננים.
7. מעבירים את הנודלס לקערות הגשה ומוזגים את הרוטב מעל.
8. מפזרים מעל את טבעות הבצל הירוק. מגישים מיד.

40 דקות

4 servings 4