

נודלס עם עוף ברוטב תאילנדי



רכיבים

- גרם נודלס אטריות מסולסלות
- גרם חזה עוף חתוך לרצועות
- 1/4 4/1 כוס בוטנים מטוגנים קצוצים גס
- כוס רוטב למוקפץ 290 מ"ל אסם
- כפות חומץ רצוי חומץ אורז
- כפות שומשום קלוי
- כפות שמן קנולה לטיגון
- כוס כרוב קצוץ
- גבעולים בצל ירוק חתוכים גס
- גזר פרוסים דק
- כוס נבטים נבטים רגילים
- כוס שעועית ירוקה

הכנה

1. מכינים את כל הרכיבים ומחממים ווק או מחבת גדולה. מבשלים את הנודלס ומסננים.
2. כשהווק לוחט יוצקים לתוכו שלוש כפות שמן קנולה, ומטגנים את רצועות העוף. אחרי חצי דקה מוסיפים את הירקות, מקפיצים עוד דקה או שתיים על אש גבוהה ככל האפשר. מוסיפים את הנודלס ומקפיצים עד שהן חמות. יוצקים את הרוטב למוקפץ, החומץ ושמן השומשום. ממשיכים להקפיץ דקה עד שהרוטב מתחבר לנודלס.
3. מעבירים לקערת הגשה ובוזקים מעט בוטנים קצוצים.

50 דקות

4 servings 4