

## פוקי בול נודלס



### רכיבים

- חבילה פאוצ' טריאקי
- כפות רוטב טריאקי 290 מ"ל (לטופו)
- גרם טופו חתוך לקוביות ומטוגן ברוטב טריאקי
- 2/1 1/2 גזר מגורר
- עגבנייה חצויות
- סלק קטן ומבושל, חתוך לקוביות
- עלים כרוב סגול פרוס דק
- כפות בצל ירוק קצוץ
- כפות תרמילי פול או אפונה או פול ירוק
- מלפפון חתוך לקוביות
- כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- 2/1 1/2 לימון סחוט
- כפית חמאת בוטנים
- כפות שמן זית

### הכנה

1. מכינים את הנודלס "מנה חמה" על פי ההוראות שעל האריזה.
2. מכינים את כל המרכיבים האחרים ומסדרים את הכל בקערה.
3. מערבבים בקערית את מרכיבי הרוטב – רוטב סויה, מיץ לימון, חמאת בוטנים ושמן זית.
4. מוזגים את הרוטב מעל, מפזרים שומשום ומגישים.

10 דקות