נודלס עם בקר וירקות צבעוניים

רכיבים

- שקיות נודלס אטריות מסולסלות
- בצל סגול
- שיני שום כתושות
- פלפל אדום
- פלפל ירוק
- פלפל צהוב
- קישואים
- סלסילה פטריות שמפיניון
- 1/2 2/1 פחית תירס
- גרם בשר בקר (רצועות למוקפץ)
- כפות רוטב סויה קלאסי אסם
- כפות רוטב צ'ילי מתוק
- כף סילאן

הכנה

1. מבשלים את האטריות לפי ההוראות שעל האריזה. מסננים ושוטפים במים קרים כדי לעצור את הבישול. שמים בצד.

2. חותכים את כל הפלפלים והבצל לרצועות דקות, את הקישוא לגפרורים, את הפטריות לפרוסות ואת התירס הגמדי לסגמנטים.

3. מחממים ווק או מחבת גדולה על חום גבוה ומוסיפים את השמן. מוסיפים את הבצל הסגול ומקפיצים כ-2 דקות עד שהוא מתחיל להתרכך.

4. מוסיפים את השום הקצוץ וממשיכים להקפיץ עוד 30 שניות. מוסיפים את הפלפלים, הגזר, התירס, הקישוא והפטריות. מקפיצים 7-5 דקות עד שהירקות מתרככים אך עדיין שומרים על פריכות.

5. מוסיפים את הבקר ומקפיצים כדקה. מוסיפים את האטריות לווק עם הירקות.

6. מוסיפים רוטב סויה, רוטב צ'ילי, סילאן, פלפל שחור ומלח. מערבבים היטב וממשיכים להקפיץ 3-2 דקות עד שהכל מצופה ברוטב ומחומם היטב.

7. מורידים מהאש, מוסיפים בצל ירוק וכוסברה קצוצה לקישוט מעל. מערבבים קלות ומגישים חם.

25 דקות

4 4