

Sanghay Zencefilli Pak Choi Noodle

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~335 kcal

Açılış 6/10

Çin usulü zencefilli pak choi noodle, taze noodle pak choi, zencefil ve soya sosuyla hızlı ve parlak bir wok tabağına dönüştürür.

Malzemeler

- 250 gr Noodle
- 4 adet Pak choi
- 1 tatlı kaşık Zencefil
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Susam yağı

Yapılış

1. Noodle kaynar suda 4 dakika haşlayıp süzün.
2. Pak choi sap ve yapraklarını ayrı ayrı zencefilli ince kütleyin.
3. Zencefilli susam yağında 1 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
4. Pak choi saplarını ekleyip 3 dakika soteleyin.
5. Yaprakları noodle ve soya sosunu katıp 2 dakika karıştırın.
6. Hemen servis edin, noodle tavada fazla kalsın yapılış.

PÜF NOKTASI

Pak choi saplarını önce pişirmek yapraklarını diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Susam ve taze soğanla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam