

Sesame Noodles

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~288 kcal

Açılış 6/10

Sesame noodles, erişteyi susamla sosla birleştirerek serin ve doyurucu bir Çin usulü noodle salatası hazırlar.

Malzemeler

- 300 gr Erişte
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 1 adet Salatalık
- 1 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 1 yemek kaşığı Kavrulmuş susam

Yapılışı

1. Erişteyi 7 dakika haşlayın ve soğuk sudan geçirin.
2. Susam ezmesi, soya sosu, sirke ve az sıcak suyu çirpın.
3. Sosu erişteyle karıştırın gerekirse 1 yemek kaşığı suyla açın.
4. Salatalığı ince şeritler halinde doğrayın.
5. Erişteyi salatalıkla sosla tamamlayın soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi durulayın çok az yağlamak sosun topaklanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

İnce salatalık, taze soğan ve kavrulmuş susamla soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam

Soya