

Susaml Salatalık Noodle

Toplam 18 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 6 dk

3 kişilik

Kolay

~302 kcal

Açılış 6/10

Çin'in soğuk susamlı noodle'ı haşlanan eriştenin susam ezmesi, soya, sirke ve sarımsakla yoğrulup salatalık şeritleriyle ferahlatılarak yaz tabağına dönüşmesidir.

Malzemeler

- 250 gr Noodle
- 2 adet Salatalık
- 2 yemek kaşığı Susam ezmesi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 1 tatlı kaşığı Toz şeker
- 2 dal Taze soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Geniş tencerede tuzlu suyu kaynatıp noodle'ın paket talimatına göre 5-6 dakika haşlayıp soğuk sudan geçirip süzün, 1 yemek kaşığı susam yağıyla karıştırın.
2. Salatalıkları merdaneyle hafifçe ezip 5 cm uzunlukta kabaca parçalayın (pai huang gua tekniği); sarımsağı ezin, taze soğanı halka doğrayın.
3. Susam ezmesini 2 yemek kaşığı suluyla pürüzsüzleştirin; soya sosu, pirinç sirkesi, toz şeker ve ezilmiş sarımsağı ekleyip çırpın.
4. Soğuyan noodle'ı geniş kâseye alıp sosu üzerine dökün, salatalıkları ekleyip iyice harmanlayın.
5. Servis tabağına paylaştırıp üstüne kavrulmuş susam ve taze soğan serpin.
6. Soğuk veya oda sıcaklığında servis edin; isteğe bağlı çay kaşığı chili yağıyla baharat dengesini ayarlayın.

PÜF NOKTASI

Susam ezmesini kullanmadan önce 2 yemek kaşığı suluyla seyreltin; aksi halde noodle'a yapışmaz. Salatalığı dövüp kabaca koparmak (pai huang gua tekniği) sosu daha iyi tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabağa paylaştırıp üstüne kavrulmuş susam ve taze soğan halkaları serpin; istenirse 1 çay kaşığı chili yağı gezdirerek Sichuan dengesi kurun.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam