

Çao Lau

Toplam 55 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Orta ~480 kcal Açılış 17/10

Hoi An'ın çao lau kasesi kalın pirinç eriştesi, aromalı et ve taze otlarla dengeli bir tabak sunar.

Malzemeler

- 350 gr Kalın pirinç eriştesi
- 450 gr Dana eti
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 demet Taze ot karışımı

Yapılış

1. Dana etini soya sosuyla 20 dakika marine edin.
2. Eti tavada 12 dakika pişirin.
3. Erişte, et ve taze otları soya sosuyla kasede birleştirin.

PÜF NOKTASI

Kuşbaşı yüksek ateşte kısasürede mühürleyin, sonra ateşi kısarak daha konsantre olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne çirşi serpik kasenin yanındaze otlarla servis edin.

Alerjenler

Soya