

Pad See Ew

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~510 kcal

Açılış 17/10

Tay sokak woklarındaki piriñ eriştesi, koyu soya sosu ve brokoliyle dumanlı pişer.

Malzemeler

- 350 gr Piriñ eriřtesi
- 300 gr Tavuk göğsü
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Koyu soya sosu
- 2 yemek kaşığı İstiridye sosu
- 2 su bardağı Brokoli

Yapılış

1. Eriřteyi suda 8 dakika yumuřatın.
2. Tavuđu wokta 5 dakika piřirin.
3. Yumurta, brokoli ve eriřteyi ekleyin.
4. Soslarla 4 dakika yüksek ateřte çevirin.

PÜF NOKTASI

Woku yüksek ateşte 15 saniye erişte sosu çekmeden önce kızartarak aroma alın.

SERVİS ÖNERİSİ

Lime ve pul biberle servis edin.

Alerjenler

Soya

Yumurta

Deniz ürünleri