

Sanghay Zencefilli Pak Choi Noodle

Toplam 20 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk 3 kişilik Kolay ~335 kcal

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 4 dakika haşlayıp süzün.
2. Zencefilli susam yağında 1 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
3. Pak choi saplarını ekleyip 3 dakika soteleyin.
4. Noodle ve soya sosunu katıp 2 dakika karıştırın.

PÜF NOKTASI

Pak choi saplarını önce pişirmek yapraklarını diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Susam ve taze soğanla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam