

Sesame Noodles

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~288 kcal

Açılış 6/10

Sesame noodles, erişteleri susamlı 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

Yapılışı

1. Erişteleri kaynar suda 6-8 dakika haşlayıp soğuk sudan geçirin.
2. Tahin, soya sosu ve susam yağı pürüzsüz sos olana kadar çırpın.
3. Salatalığı ince jülyen doğrayın.
4. Erişteleri sosla kaplayıp salatalığı üstüne ekleyin.
5. Yemeği soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteleri durulayıp çok az yağlamak sosun topaklanmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabağı yanından bir parça kivi eklemek koyup sosun sıyrılmasını engeller.

Alerjenler

Gluten

Susam

Soya