

Susamlı Salatalık Noodle

Toplam 18 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 6 dk

3 kişilik

Kolay

~302 kcal

Çin usulü susamlı salatalık noodle, soğuk erişteyi salatalık susam ezmesi ve soya sosuyla buluşturarak ferah bir öğle tabağı yapar.

Malzemeler

- 250 gr Noodle
- 2 adet Salatalık
- 2 yemek kaşığı Susam ezmesi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Pirinç sirkesi

Yapılışı

1. Noodle 5-6 dakika haşlayıp soğuk sudan geçirin.
2. Salatalıkları ince şeritler halinde doğrayın.
3. Susam ezmesi, soya sosu ve sirkeyle harmanlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Noodle soğuk sudan geçirmek susam sosunun erişteye yapışmasını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kavrulmuş susam serperek soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam