

Kiinalaiset nuudelit pähkinä-kookoskastikkeessa

Ainesosat



4 annosta



Alle 30 minuuttia



Liha

Kiinalaiset nuudelit pähkinä-kookoskastikkeessa

- 400 g jauhettua naudanlihaa
- 1 tl sambaalia
- riisiöljyä
- 500 g kiinalaisia nuudeleita
- 1 pinaattikiinankaali
- 400 g vihreitä papuja
- 1 sipuli
- 1 valkosipulinkynsi
- 4 dl kookosmaitoa
- 2 rkl pähkinävoita
- 4 munaa
- 2 rkl makeaa soijakastiketta
- suolaa, rouhittua pippuria



Resepti työvaiheittain

Valmistelut:

- Kiehauta kattilallinen suolattua vettä.

Lihapyörökät:

- Sekoita jauhettu naudanliha, sambaali, suola ja pippuri.
- Leivo pieniksi pyörököiksi.
- Lämmitä tilkka öljyä paistinpannussa ja paista lihapullat joka puolelta ruskeiksi noin 8 minuutissa.

Nuudelit:

- Keitä nuudelit pakkauksen ohjeiden mukaan.
- Kaada siivilään ja huuhtele kylmällä vedellä.
- Puhdista pinaattikiinankaali. Leikkaa valkoiset osat pieniksi paloiksi ja vihreät ohuiksi suikaleiksi.

- Puhdista vihreät pavut ja poista päät. Leikkaa vihreät pavut puoliksi.
- Keitä papuja noin 6 minuuttia ”al dente”. Kaada vesi pois ja huuhto kylmällä vedellä.
- Kuori ja pilko sipuli.
- Kuori ja pilko valkosipuli.
- Nostele lihapullat lautaselle.
- Lämmitä öljyä pannussa ja paista sipuli ja valkosipuli. Lisää vihreät pavut ja pinaattikiinankaali.
- Lisää kookosmaitoa ja kiehauta.
- Sekoita pähkinävoi kookosmaitoon.
- Lisää halutessasi lusikallinen sambaalia ja sekoita hyvin.
- Lisää nuudelit ja lihapullat ja sekoita hyvin.
- Lämmitä nuudeleita vielä noin 3 minuuttia.

Munakas:

- Riko muna kulhoon ja sekoita joukkoon makeaa soijakastiketta. Mausta pippurilla.
- Lämmitä tilkka öljyä paistinpannussa ja kaada seos pannuun.
- Paista noin 5 minuuttia.
- Liu’uta munakas alustalle ja leikkaa suikaleiksi.

Soveltuu lapsille: kyllä

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Nopeaa ja herkullista



Reseptin luoja:

Rudolph van Veen