KIKKOMAN

Жареная лапша с соевым соусом и капустой пак-чой

Общее время **30 мин** **30 мин** Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):
2 209 кДж / 527 ккал

Жиры: **14,3 г** Белки: **17,9 г**
Углеводы: **76,7 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

75 г	орехов кешью
250 г	лапши рамен
3	стебля лука-батуна
3	зубчика чеснока
1	красный сладкий перец
100 г	шампиньонов
4	маленькие головки капусты пак-чой
2,5 ст. л.	растительного масла
1 ст. л.	натертого имбиря
75 мл	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
2 ст. л.	соуса чили
2 ст. л.	рисового уксуса
1 ст. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
	несколько листьев кориандра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Орехи кешью обжарить на сковороде без масла и отложить в сторону. Приготовить лапшу с соблюдением указаний на упаковке. Лук-батун очистить, помыть и нарезать кольцами. Чеснок почистить и продавить через чесночный пресс. Сладкий перец разрезать пополам, очистить, помыть и нарезать полосками. Очистить шампиньоны и порезать на кусочки. Китайскую капусту пак-чой порезать на четвертинки и помыть.

Шаг 2

Разогреть растительное масло на сковороде и обжарить лук-батун, чеснок и имбирь. Затем выложить в нее перец, шампиньоны и пак-чой, со всех сторон обжарить, добавить лапшу, перемешать и несколько минут готовить все вместе.

Шаг 3

Сделать смесь из соевого соуса, соуса чили, уксуса и кунжутного масла, влить в готовящееся блюдо и жарить еще несколько минут. Посыпать жареную лапшу орехами кешью и кориандром.