

Ázsiai sült tészta

Hozzávalók: Ázsiai rizstészta vagy vegetáriánus tészta
Csípős fokhagymás vagy natúr szójaszósz
Vietnámi hallé
10 dkg friss tofu apró kockára vágva (aki szereti)
20 dkg csirkemell filé
Egy csomó zöldhagyma vagy 1 db vöröshagyma
Egy kisebb sárgarépa lereszelve
5 dkg szójabab csíra
Só, bors ízlés szerint
Koriander zöld



Elkészítési mód:

Rizstésztát áztatjuk langyos vízben 10 percig ameddig felenged (a vegetáriánus tésztát főzni kell). A zöldhagymát csíkokra vágjuk és egy kevés olajon a csíkokra vágott csirkemellel, tofuuval, szójabab csírával és sárgarépával megdinszteljük. A felengedett vagy megfőtt tésztát belekeverjük, ízlés szerint ízesítjük: vietnámi halléval, szója szósszal, sóval, borssal. Folyamatos kevergetés mellett 5 percig sütjük. Tálaláskor meghintjük koriander zölddel, továbbá ízesítjük ízlés szerint friss citromlével. Mellé ajánljuk sült tofut, szójabab csírát, szeletelt kígyó uborkát és Fekete Sárkány szószot.

Jó étvágyat kíván a Fekete Sárkány ABC