



Hapanimeläkanaa ja Nuudeleita

Aineet: 2-4:lle hengelle
400 g broilerinfilettä suikaleina
2 pss tai 1 prk Blue Dragon Hapanimeläkastiketta
1 prk Blue Dragon kiinalaiset vihannekset
1 prk ananasta
1 kpl paprikaa
1 pss Blue Dragon munanuudeleita

Valmistus: Puhdista ja leikkaa paprika paloiksi.

Kiehauta 3 l vettä kattilassa.

Kuumenna wok-pannu ja lisää hiukan öljyä pannuun.

Paista broilersuikaleet kuumassa pannussa koko ajan sekoittaen.

Lisää paprikat ja kiinalaiset vihannekset pannuun.

Paista vielä hetken koko ajan sekoittaen.

Lisää pannuun 1-2 pss tai 1 prk hapanimeläkastiketta ja ananakset paloina.

Kiehauta ja siirrä pannu liedeltä.

Lisää nuudelit kiehuvaan veteen ja sammuta liesi. Sekoita nuudelit irralleen, kun ne alkavat pehmetä vedessä. Anna kypsyä 3-4 minuuttia välillä sekoittaen ja siivilöi vesi pois.

Tarjoillaan välittömästi hapanimeläkanan kera.