



## Paistettuja nauhamakaroneja, sianlihaa ja papuja

Aineet: 50 g liotettuja kiinalaisia sieniä  
50 g liotettuja liljannuppuja  
1 nippu kiinansipulia  
1 punainen paprika  
250 g vihreitä papuja  
250 g siankylkeä  
4 rkl maapähkinöitä  
2 dl kanalientä  
2 rkl soijakastiketta  
2 rkl Hoi Sin - kastiketta  
1 tl makusuolaa  
1 rkl perunajauhoja  
1 rkl suolaa  
vasta jauhettua kiinalaista pippuria  
2 rkl maapähkinäöljyä  
300 g keitettyjä nauhamakaroneja  
4 rkl riisiviiniä

Valmistus: Valuta hyvin sienet ja liljannuput ja leikkaa ohuiksi suikaleiksi.

Paloittele sipulit 3 cm:n pituisiksi paloiksi

Halkaise paprika, poista siemenet ja suikaloi.

Puhdista pavut ja paloittele.

Leikkaa sianliha hyvin ohuiksi viipaleiksi.

Kuumenna öljy isossa pannussa, ruskista sianliha, liljannuput ja sienet. Sekoittele 3 minuuttia.

Lisää sipulit ja paprika. Jatka paistamista 2 minuuttia .

Lisää pavut, anna niiden nopeasti kuumentua.

Sekoita kanaliemeen soijakastike, Hoi Sin - kastike, makusuola, perunajauhot ja suola.

Kaada liemi pannuun, mausta pippurilla.

Ota ruoka pannusta ja pidä lämpimänä.

Pane öljy pannuun, kuumenna, lisää nauha makaronit ja paista niitä 2-3 minuuttia kohtalaisella lämmöllä.

Sekoita puolet lihaseoksesta makaronien joukkoon ja kaada tarjoilu vadille.

Kaada loppu lihaseos pannuun, mausta riisiviinillä, kuumenna ja kaada makaronien päälle. Tarjoa heti.