



Vehnäjauhomakaroneja ja lihakastiketta

Aineet: 50 g liotettuja kiinalaisia sieniä
1 sipuli
1 porkkana
1 pieni purjo
4 rkl kasvisöljyä
250 g jauhettua sianlihaa
½ tl paloitetua inkivääriä
3 rkl Hoi Sin - kastiketta
2 rkl soijakastiketta
2 dl kanalientä
1 rkl perunajauhoja
1 tl makusuolaa
1 tl suolaa
muutama tippa chiliöljyä
400 g keitettyjä vehnäjauhomakaroneja
1 nippu ruohosipulia

Valmistus: Valuta sienet ja leikkaa pieniksi paloiksi.

Leikkaa vihannekset pieniksi kuutioiksi.

Kuumenna öljy pannussa ja ruskista liha koko ajan sekoittaen.

Lisää pannuun sienet ja vihannekset. Anna niiden kumentua.

Sekoita joukkoon Hoi Sin - kastike, inkivääri ja soija kastike.

Sekoita kanaliemeen perunajauhot ja makusuola ja kaada seos pannuun.

Kiehauta ja mausta suolalla ja chiliöljyllä.

Lisää vielä lopuksi makaronit ja keitä vielä 2 minuuttia.

Korista silputulla ruohosipulilla ja tarjoile heti.