



## Broileria ja nuudelia itämaisittain

**Aineet:** 700g nahattomia ja luuttomia broilerin rintafileitä  
4rkl limettimehua  
3rkl soijakastiketta  
4 valkosipulinkynttä hienonnettuna  
2 punaista chiliä ilman siemeniä, hienonnettuna  
1tl sokeria  
115g munanuudeleita  
2rkl kasviöljyä  
kevätsipulia puhdistettuna ja silputtuna tai viuhkaksi leikattuna koristelua varten

**Valmistus:** Leikkaa broileri hyvin pieniksi paloiksi. Pane palat kulhoon ja lisää joukkoon limettimehu, soijakastike, valkosipuli, chilit ja sokeri. Sekoita hyvin, peitä kannella ja anna maustua tunnin ajan. Kiehauta vesi tilavassa kattilassa, lisää nuudelit, sulje kansi ja katkaise lämpö.

Kuumenna öljy isossa paistinpannussa tai wokpannussa. Lisää pannuun broilerinpalat ja paista pikaisesti sekoita ja kääntele koko ajan 5-6 minuuttia. Valuta nuudelit, lisää ne broilerin joukkoon ja sekoita ja kääntele minuutin ajan. Koristele broileri kevätsipulilla ja tarjoa heti.