



Kiinalainen kasviswokki

- Aineet:** Tarvitset: 2 paprikaa, 2 sipulia, 1 parsakaalin, 1 kukkakaalin, 3 porkkanaa, 1 kesäkurpitsan, tuoreita herkkusieniä, pienen palan inkivääriä, tuoreita nuudeleita (500g-1kg)
- Valmistus:** Laita pilkotut vihannekset wokkipannuun ja mausta teriyaki-kastikkeella. Lisää mausteita makusi mukaan esim. chiliä, mustapippuria, paprikajauhetta jne. Anna vihannesten maustua wokkipannussa n. puoli tuntia, jonka jälkeen ne paistetaan. Keitä nuudelit erikseen runsaassa vedessä. Kun nuudelit ovat valmiita, siivilöi ja kaada ne wokkipannuun valmiiden vihannesten joukkoon. Sekoita vielä hetki ja ateria on valmis.

www.superkokki.com