



Kiinalainen Kasviswokki - Esko Aho

Aineet: 2 paprikaa
2 sipulia
1 parsakaali
1 kukkakaali
3 porkkanaa
kesäkurpitsa
tuoreita herkkusieniä
pieni pala inkivääriä
tuoreita nuudeleita (500g-1kg)
Mausteita oman maun mukaan

Valmistus: Laita pilkotut vihannekset wokkipannuun ja mausta teriyaki-kastikkeella. Lisää mausteita makusi mukaan esim. chiliä, mustapippuria, paprikajauhetta jne.

Anna vihannesten maustua wokkipannussa n. 30min, 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.