

Смажена локшина з 5 спеціями

20–25 хв

Інгредієнти 2 порц.

= Kotányi Produkte

250 г	Локшини
2 ст.л.	Арахісової олії
1 шт.	Червоного перцю
3 шт.	Моркви
2 шт.	Бок-чой
5 шт	Зеленої цибулі
1	Лайм
2 ст.л.	Меду
1 зубчик	Часнику
4 ст.л.	Соєвого соусу
1 склянка	Свіжої кінзи
	Чорний перець горошок
	Сіль морська йодована

Для суміші з 5 спецій:

3 ч.л.	Кориця, мелена
2 ч.л.	Чорний перець, мелений
1 ч.л.	Коріандру
1 ч.л.	Меленої гвоздики
2 шт.	Зірчастого анісу

Приготування

1. Приготувати локшину за інструкцією на упаковці. Вона не повинна бути занадто м'якою. Потім промити в ситі під холодною водою і дати стекти.
2. Моркву почистити, нарізати дрібними брусочками. Червоний перець помити та нарізати тонкою соломкою. Цибулю помити, нарізати дрібними кільцями, як білу, так і зелену частини. Очистити і дрібно пресувати часник. Промити листя бок-чой. (Можна залишити цілими або нарізати смужками)
3. Приготуйте суміш з 5 спецій. Добре перемішати всі 5 спецій разом. Для цього подрібніти все спецій у блендері або м’ясорубці.
4. Обсмажити моркву, білі кільця цибулі та перець на пательні з арахісовою олією. Потім додати часник і суміш з 5 спецій. Все швидко обсмажити, після чого деглазувати медом та соєвим соусом.
5. Додати локшину та добре перемішати. Наприкінці додати бок-чой.
6. Приправити за смаком свіжим соком лайма, соєвим соусом або дрібкою солі та перцю.
7. Прикрасити свіжим коріандром та кільцями зеленої цибулі. Смачного!