Лапша Ми Горенг с нежной говядиной и шпинатом

20–30 Мин.

Способ приготовления

1. Приготовьте лапшу в соответствии с инструкциями на упаковке.
2. Нашинкуйте лук и чеснок, затем быстро обжарьте их в масле с четвертинками помидоров черри. Добавьте приправу Curcuma с чили и кардамоном и обжарьте в течение нескольких секунд. Дегласируйте соком лайма, затем добавьте томатное пюре и кокосовое молоко и доведите до кипения.
3. Нарежьте мясо полосками (3–4 см), обжарьте в масле и приправьте солью.
4. Смешайте лапшу с соусом и разогрейте. Добавьте шпинат и приправьте солью и соевым соусом по вкусу.
5. Выложите полоски говядины на лапшу. Перед подачей посыпьте обжаренными семенами кунжута.

Ингредиенты 3 Порции

= Kotányi Produkte

240 г	Лапша Ми Горенг (или другая азиатская лапша)
3 шт.	Лук
5 шт.	Зубчики чеснока
250 г	Помидоры черри
4 ст. л.	Кунжутное или подсолнечное масло
3 ч. л.	Томатное пюре
200 мл	Кокосовое молоко
200 г	Шпинат (оттаявший или бланшированный)
250 г	Говядина для пассеровки
Ст. л.	Семена кунжута
2 шт.	Лайм
1 уп.	Приправа Curcuma с чили и кардамоном
1 щепотка	Соль морская
	Соевый соус