



## AASIALAISET NUDELIT

3 rkl oliiviöljyä  
1 purjosipuli  
1/2 varhaiskaali (500g)  
paketti pinaattia  
100 g sieniä  
1 rkl seesamiöljyä  
3 rkl riisiviinietikkaa  
3 rkl soijakastiketta  
suolaa pippuria  
1/2 chili  
1pkt täysjyvä nuudeleita  
2 kananmunaa lopuksi

1. Käytä purjosipulista valkoinen ja vaaleanvihreä osa. Halkaise purjo pitkittäin ja pese kylmällä vedellä mahdolliset mullat pois. Hienonna.
2. Leikkaa varhaiskaali keskeltä kahtia, poista kanta. Leikkaa kaali ohueksi suikaleeksi. Pinaatti on valmista pannulle sellaisenaan.
3. Kuumenna isolla paksupohjaisella pannulla oliiviöljy, lisää hienonnettu purjo sekä pilkotut sienet ja paista pari minuuttia. Heitä mukaan varhaiskaali ja paista hetki. Mausta kaali seesamiöljyllä, soijakastikkeella ja riisiviinietikalla.
4. Lisää lopuksi hienonnettu chili ja suolaa sekä mustapippuria.
5. Keitä nuudeleita ohjeen mukaan pari minuuttia ja valuta nuudelit. Saksi se siivilässä suupalan kokoisiksi.
6. Yhdistä kaikki raaka-aineet pannulla, lisää lopuksi kananmunat ja sekoita kunnes ne ovat hyytyneet.

Vinkki! Kourallinen paahdettuja maapähkinöitä sopii annokseen.