

Ankkawokki

Wokki on nopeatekoista ruokaa, jossa on paljon kasviksia ja vähärasvaista lihaa. Itämainen maku saadaan tahnoilla ja kastikkeilla.



AINEKSET

3 levyä munanuudelia
öljyä
300 g ankanlihaviipaleita
2 tl valkosipulitahnaa
1 tl inkivääritahnaa
1 prk vesikastanjaa viipaloituna
1 prk bambunversoviipaleita
1 paprika paloitetuna
3 kevätsipulia tai pala purjoa suikaloituna
1 limen mehu
2 rkl kalakastiketta
1 dl makeaa thai chilikastiketta
(tuoretta korianteria silputtuna)



KANA KALKKUNA



4 HLÖ

- 1** Taita nuudelilevyt kahteen osaan, laita kulhoon ja kaada päälle runsaasti kiehuvaa vettä. Anna hautua noin 5 minuuttia. Valuta ja huuhtele.
- 2** Paista ankanlihaviipaleita kuumassa öljyssä valkosipuli- ja inkivääritahnan kanssa. Lisää pannuun pilkotut kasvikset ja paista vielä hetken ajan.
- 3** Lopuksi sekoita joukkoon nuudelit, limen mehu ja kastikkeet. Kuumenna vielä pannulla.
- 4** Halutessasi voit koristella annoksen korianterilla.