

# 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 paloittuna  
3 kevätsipulia tai pala purjoo 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.