

# Savusiika-nuudeliwok

Savusiika sopii loistavasti mausteiseen nuudeliwokkiin.



400 g savusiikaa  
50 g sipulikuutioita  
300 g wok-vihanneksia  
1 sitruunaruoko puolitettuna  
2 rkl sesamöljyä  
2,5 dl kalalientä  
1 rkl chilikastiketta  
250 g katkarapuja  
1 dl cashewpähkinöitä  
200 g nuudeleita



VÄHÄRASVAINEN KALA



4 HLÖ



0-15 MIN

- 1** Paahda aluksi pähkinät öljyssä paistinpannulla, jotta niihin saadaan kaunis ruskea väri. Paahdaminen tuo pähkinöihin myös hyvän maun.
- 2** Kuullota sipulikuutiot ja kasvikset wokpannussa.
- 3** Lisää joukkoon kalaliemi ja chilikastike. Anna kiehua hetken.
- 4** Lisää lopuksi sulatetut ja valutetut katkaravut ja paahdetut pähkinät
- 5** Keitä nuudelit kypsiksi pakkauksen ohjeen mukaan. Nuudeleihin ei tarvitse lisätä mausteita. Sekoita valutetut nuudelit katkarapukastikkeen joukkoon.
- 6** Asettele nuudelit laakealle lautaselle ja lisää lautaselle myös palasia savusiasta.