



Vermiselliä, naudanlihaa ja katkarapuja

Aineet: 3 rkl maapähkinäöljyä
200 g naudanlihaa
1 tl paloiteltua inkivääriä
1 nippu kiinansipulia
100 g soijapavun ituja
3 rkl soijakastiketta
1 tl sokeria
muutama tippa chiliöljyä
Katkarapuihin:
2 rkl seesamiöljyä
1 porkkana, 1 sipuli
200 g kuorittuja katkarapuja
1 tl raastettua mandariinin kuorta
2 rkl hunajaa
1 mandariinin mehu
2 rkl etikkaa, 2 tl suolaa
1tl makusuolaa
Lisäksi:
100 g vermiselliä
Öljyä paistamiseen
2 rkl soijakastiketta

Valmistus: Kuumenna öljy pannussa ja ruskista ohuiksi suikaleiksi leikattu naudanliha koko ajan sekoittaen.

Lisää paloiteltu inkivääri, ohuet sipulirenkaat ja idut ja anna paistua jonkin aikaa.

Lisää soijakastike, sokeri, chiliöljy ja suola.

Kaada lihaseos kulhoon ja pidä lämpimänä.

Kuumenna seesamöljy pannussa ja paista siinä nopeasti ohuet porkkana- ja sipuli suikaleet.

Lisää katkaravut ja paista hiukan.

Mausta mandariinin kuorella, hunajalla, mandariinimehulla ja etikalla.

Lisää suola ja makusuola, ota pannu liedeltä ja pidä lämpimänä.

Paista vermiselli nopeasti ja mausta soijakastikkeella.

Sekoita puolet liha- katkarapuseoksesta vermiselliin ja nostele toinen puoli vermisellin päälle sekoittamatta.

Tarjoile heti.