



Paistettua parsakaalia ja katkarapuja

Aineet: 5 isoa tai 15 pientä katkarapua esim. pakastettuja
2 kkp viipaloitua parsakaalia, myös varret
1 valkosipulin kynsi
1 tl fish sauce tai ripaus suolavettä
1 rkl soijakastiketta
3 rkl öljyä

Valmistus: Kuori isot katkaravut. Viipaloi parsakaali ja hienonna valkosipuli.
Kuumenna rasva pannussa, lisää valkosipuli ja anna sen ruskistua kauniin ruskeaksi. Lisää katkaravut.
Sekoita. Lisää suolakalakastike tai suolavesi ja soijakastike.
Lisää parsakaali ja anna kypsyä 3-4 min.
Aseta ruoka tarjoiluvadille.

www.superkokki.com