



Kasvikset kiinalaiseen tapaan

Aineet:

- 1 prk pavunituja
- 3 rkl öljyä
- 1 puserrettu valkosipulinkynsi
- 1 silputtu sipuli
- 1 pieni pala inkivääriä
- 1-2 viipaloitua chilipalkoa
- 3 rkl soijaa
- 1 suikaloitu porkkana
- 1 purjo, 1-2 cm:n renkaina
- 1 suikaloitu punainen paprika
- 2 suikaloitua kiinankaalin lehteä
- 2 lohkottua tomaattia
- 1 rkl maissijauhoa + 2 dl vettä
- 1 dl (suola)maapähkinöitä

Valmistus: Huuhtelee idut kylmällä vedellä. Kuumenna wok-pannu keskinkertaisella lämmöllä. Kaada siihen öljy. Lisää valkosipuli, inkivääri, chili ja soija. Hämmennä koko ajan. Lisää porkkana, purjo ja paprika. Kypsennä koko ajan sekoittaen 2-3 min. Lisää kaali, tomaatti, idut, ja veteen sekoitettu maissijauho. Kiehauta koko ajan hämmentäen. Ripottele pinnalle pähkinät. Tarjoa riisin kera.