



Vihanneksia pannussa

Aineet: 4 rkl maapähkinäöljyä
2 valkosipulinkynttä
1 tl suolaa
1 tl raastettua tuoretta inkivääriä
1 sipuli
1 pieni varsiselleri
1 punainen ja vihreä paprika
100 g soijapavun ituja
100 g pakastehemeitä
2 rkl soijakastiketta
2 rkl Hoi Sin -kastiketta
1 sitruunan mehu
2 dl kanaliestä
100 g kiinankaalia
suolaa
vastajauhettua pippuria
1 tl makusuolaa

Valmistus: Kuumenna maapähkinäöljy isossa pannussa. Paista öljyssä suolan kanssa murskatut valkosipulinkynnet ja inkivääri. Puhdista ja pese sipuli, varsiselleri ja paprikat, leikkaa suikaleiksi, lisää pannuun ja paista kuultaviksi. Lisää pawnsidut ja hemeet ja paista nopeasti. Sekoita vihannesten joukkoon soijakastike, Hoi Sin ?kastike, sitruunamehu ja kanaliemi. Anna kiehahtaa. Puhdista ja leikkaa kiinankaali ohuiksi suikaleiksi ja lisää pannuun. Mausta suolalla, pippurilla ja makusuolalla. Tarjoile heti.