



Paistetut nuudelit broilerin kera - Kuay Teow Kua Kai

Aineet: 500 g riisinuudeleita
300 g broileria pieneksi pilkottuna
3 kananmunaa
75 ml rypsiöljyä
1 tl sokeria
Maustekastiketta maun mukaan
Rouhittua pippuria
Valkosipulia maun mukaan
Säilöttyä chiliä

- Valmistus:
1. Pilko valkosipulit pieniksi ja paista öljyssä kullanruskeiksi. Siirrä sivuun.
 2. Vatkaa munat kulhossa. Siirrä sivuun.
 3. Lisää öljyä pannulle ja paista broilerinpalat koko ajan sekoittaen. Kaada vatkatut munat broilerinpalojen sekaan ja paista sekoittaen.
 4. Kiehauta nuudelit hyvin sekoittaen ja varoen pehmentämästä niitä liikaa. Lisää nuudelit pannulle ja paista sekoittaen. Lisää maustekastike, chilit ja sokeri. Sekoita.
 5. Annostele lautasille, ripottele päälle paistetut valkosipulipalat ja pippurirouhetta.