KAALI-NUUDELIWOKKI

|  |  |
| --- | --- |
| 4 annosta/30 minuuttia | |
| 300 g | Valkokaalia |
| 1 | Sipulia |
| 3 | Valkosipulikynttä |
| 1 | chili |
| 2 tl | Inkivääriä raastettuna |
| 150 g | Munanuudelia |
| 1 pkt (275 g) | Next Level vegejauhista (lidl) |
| 3 rkl | Rypsiöljyä |
| ¾ dl | Soijakastiketta |
| 2 rkl | Limetin mehua |
| 1. Suikaloi kaali. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipuli. Hienonna chili siemenineen. Kuori ja raasta inkivääri hienoksi raasteeksi. 2. Keitä nuudelit kypsiksi pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta ja huuhdo kylmällä vedellä siivilässä. 3. Ruskista vegejauhis pannulla tilkassa öljyä. Siirrä syrjään. 4. Kuullota sipuli, valkosipuli, chili ja inkivääri pannulla. Lisää kaali ja paista noin 10 minuuttia, kunnes kaali pehmenee. 5. Kaada nuudelit ja jauhis kaalin sekaan pannulle. Mausta soijakastikkeella ja limetin mehulla. | |