

KANA-NUUDELIWOKKI (4 hengelle)

Tarvittavat ruoka-aineet

- 1 pkt (300g) marinoituja kanasuikaleita
- 3 rkl makeaa chilikastiketta
- 1 rkl öljyä
- 1 rkl soijakastiketta
- 250 g pakaste-wokkivihanneksia
- 70 g cashewpähkinöitä
- 2 pkt kananmakuisia nuudeleita



Tarvittavat välineet:

- kattila
- paistinpannu / wokkipannu
- sakset
- paistinlasta
- ruokalusikka
- desimitta



VALMISTUS:

1. Pese kädet.



2. Valmista nuudelit
pakkauksen ohjeen mukaan:
Mittaa vesi kattilaan.



3. Laita kattila levyille.



4. Laita levy täydelle teholle.



5. Avaa nuudelipussit.



6. Lisää nuudelit, kun vesi kiehuu.



7. Lisää vain toisen nuudelipakkauksen mausteet kattilaan.



8. Vähennä lämpöä.



9. Keitä 3 minuuttia.



10. Siirrä valmiit nuudelit
pois levyltä odottamaan
seuraavaa vaihetta.



11. Avaa kanapaketti.



12. Aseta wokkipannu
levylle.



13. Laita hellan levy täydelle teholle.



14. Lisää pannulle 1 rkl öljyä.



15. Laita kanat kuumalle pannulle.



16. Ruskista kanat kypsiksi.



17. Lisää wokkivihannekset pannulle kanan sekaan.



18. Sekoita vihannekset kanan sekaan.



19. Paista pannulla 8 minuuttia.



20. Lisää keitetyt nuudelit wokkiin.



21. Lisää 1 rkl soijakastiketta.



22. Lisää 3 rkl makeaa chilikastiketta.



23. Leikkaa cashewpähkinäpussi auki.



24. Lisää cashewpähkinät wokkiin ja sekoita.



25. Sammuta hellan levy.



26. Ruoka on valmis.

