

NUUDELIKEITO FILEPALAISILLA, LIEMEN JA
SALAATTISIPULILLA

AINESOSAT

200 grammaa Retiisit, raa'at

1 sipuli, raaka

50 millilitraa kasvislientä

1,5 litraa vettä

2 tähtianista vartta

1 kanelitanko

5 vartta korianteria

50 millilitraa soijakastiketta

1,5 ruokalusikallista sokeria

250 grammaa lasinuudeleita

100 grammaa pavunversoja

100 grammaa pak choita

2 vihreää sipulia

chilihiutaleita

70 ml riisiviinietikkaa

1 paketti Hälsans Kök Filet pieces

SERVING  4 ANNOSTA

KESTO  25 MIN

VAIKEUSASTE  HELPPO

Nuudeliikeitto on suosittu ruokalaji mihin aikaan vuodesta tahansa. Siinä on upea makuyhdistelmä kanelia ja inkivääriä. Kaneli on tärkeä mauste thaimaalaisessa ja kiinalaisessa keittiössä, ja sitä käytetään pääasiassa keittoihin ja haudutettuihin ruokiin. Kaneli on myös täydellinen yhdistelmä tähtianikselle ja inkiväärille. Älä unohda, että nuudeliikeitto tulee syödä puikkojen kanssa.

VALMISTUS

1. Kuori retiisi ja sipuli

Kuori retiisi ja sipuli ja leikkaa ne lusikkaan sopiviksi paloiksi.

2. Keitä keiton aineksia 10–20 min

Laita kaikki keiton ainekset isoon kattilaan. Kuumenna kiehuvaan ja keitä 10-20 min.

3. Keitä nuudelit

Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan ja pidä lämpimänä.

4. Lisää Hälsans Kök Filet pieces

Lisää Hälsans Kök Filet pieces keittoon viimeisen 5 minuutin aikana

5. Kaada kulhoihin

Laita nuudelit, itut, pak choi/pinaatti 10 pieneen lämpimään keittokulhoon.

6. Lisää kiinalainen retiisi ja sipuli.

Kaada keiton päälle ja lisää kiinalainen retiisi ja sipuli.

7. Palvella!

Tarjoile hienonnetun sipulin, riisiviinietikan ja chilijauheen kanssa

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI