

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



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 kiehuvaaksi 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