

רכיבים:

2 גזרים בינוניים

½ קופסת נבטים עבים

½ פלפל אדום

½ פלפל צהוב

½ פלפל כתום

100 גרם בוטנים קלויים, ללא מלח, גרוסים גס

¼ כרוב בינוני

1 חבילת איטריות נודלס

¼ כוס רוטב סויה מאיכות משובחת

2 שיני שום כתושות

½ כוס עירית קצוצה לרצועות באורך 2½ ס"מ

2 כפות שמן

קמצוץ פלפל חריף טחון - צ'ילי או שאטה

כמה טיפות שמן שומשום

אופן ההכנה:

1. קוצצים את הגזר, הכרוב והפלפלים הצבעוניים בחיתוך בסגנון סיני: לגפרורים דקים וארוכים.

2. בשלים את הנודלס לפי ההוראות המופיעות על האריזה.

3. מחממים את 2 כפות השמן במחבת גדולה (רצוי בווק). מקפיצים את הירקות הקצוצים בשמן החם, על אש גבוהה.

4. מוסיפים את הנבטים, את השום המעוך, את העירית הקצוצה, לערבב היטב במהירות.

לאחר כשבע דקות - מוסיפים את הנודלס המבושלים, מערבבים היטב.

5. מוסיפים את רוטב הסויה ואת הפלפל החרוף לפי הטעם.

6. מסירים מהאש, מעבירים לצלחות הגשה.

7. מזלפים מעל כל מנה כמה טיפות של שמן שומשום.

8. מקשטים בכף נדיבה של בוטנים גרוסים