Makaron udon z duszoną rzodkiewką i pak choi

H A B I B I

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Makaron udon - 250 g
- Kapusta pak choi - 200 g
- Rzodkiewki - kilkanaście
- Szczypiorek - do smaku
- Mleko sojowe - trochę
- Olej sezamowy - do smaku
- Olej arachidowy - 2 łyżka
- Sos ostrygowy - do smaku
- Sos sojowy (grzybowy) - do smaku
- Kolorowy pieprz mielony - do smaku

Dodatkowe info:

Nietypowe połączenie składników może w rezultacie zaskoczyć smakiem i dać początek zupełnie nowej potrawie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Podzielić na pojedyncze liście kapustę pak choi, wykroić grube nerwy i pokroić je w cienkie paseczki. Resztę liści osobno poszatkować.

Części grubsze podsmażyć na patelni i w trakcie skropić sosem sojowym.

Dodać pokrojone rzodkiewek, sos ostrygowy, po czym nakryć i poddusić.

Po kilku minutach dodać resztę pokrojonych liści - dusić kilka minut pod przykryciem. Do miękkich warzyw dodać pocietą skośnie dymkę.

Podlać całość mlekiem sojowym, skropić olejem sezamowym i dodać sporo świeżo zmielonego pieprzu. Dusić, aż większość mleka odparuje.
W międzyczasie ugotować al dente makaron udon, odcedzić i dołożyć do warzyw, po czym przykryć na kilka minut. W tym czasie makaron wchłonie resztę mleka.