



Korealainen nuudelIWok

10 annosta

Ainekset

- 0,6 kg kanaa, possua, nautaa tai kasvisproteiinia
- 0,8 kg kasviksia, suikaloituna
- 0,3 l **Sempio korealaista Bulgogi marinadia**
- 0,05 kg **Sempio Gochujang Chilitahnaa**
- 0,5 kg **Spice Up! Pätkitty täysjyvänuudelia**

Valmistus

1. Laita nuudelit likoamaan muutamaksi tunniksi. Valuta ja huuhtelee ne ennen käyttöä.
2. Suikaloi valitsemasi proteiini ja pyöräytä ne pienessä määrässä bulgogi marinadia.
3. Wokkaa proteiini tilkassa öljyä.
4. Lisää kasvikset, marinadi ja Gochujang chilitahna. Paista hetki.
5. Lisää liotettu nuudeli joukkoon ja kuumenna hetki varovasti sekoitellen.

Vinkit

Myös Spice Up! Riisinuudelitikku sopii mainiosti tähän wokkiin.