



Aasiapäraseid makaronid pardiliha ja köögiviljaga



Ettevalmistamine

1. Võtke pardidileesteik pakendist välja ja pange nahaga pool allapoole ettekuumutatud pannile. Küpsetage umbes 3 minutit, kuni nahk omandab kuld kollase värvi, seejärel keerake ümber ja küpsetage teiselt poolt samuti 3 minutit või kuni soovitud küpsuseni.
2. Makaronid keetke soolaga maitsestatud vees nii nagu pakendil näidatud.
3. Peenestatud sibul, küüslauk, ingver, sidrunrohi praadige õlis pannil. Lisage tükeldatud porgand, suhkruhernes, hiina lehtnaeris, chilli ja suvikõrvits. Maitsestage soola, pipra, suhkruga ja küpsetage pidevalt segades umbes 1 minut.
4. Lisage praetud köögiviljadele keedetud makaronid, teriyaki kaste ja küpsetage pidevalt segades 1 minut. Lõpuks lisage päevalilleidud.
5. Valage makaronid taldrikule, lisage pardiliha, valage üle sojakastmega, riputage peale hakitud sibulapealseid.

Retsept on loodud koostöös VMG meeskonna ja Alfas Ivanauskasega.
Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

300 g	KITCHEN me Pardifileesteik mee- ja sinepimarinaadis
1	porgand
10 g	sibulapealseid
10 g	ingverijuurt
1	hiina lehtnaeris
50 g	suvikõrvitsat
50 g	suhkruherneid
1	sibul
1	küüslauguküün
10 g	chillit
120 g	munamakarone
	peatäis päevalilleidusid
	õli
30 ml	Teriyaki kastet
10 ml	sojakastet
	soola

	pipart
5 g	suhkrut

Alla laadida: www.balticclarus.lt/ee/kitchen-me/retseptid/pardiliha/aasiap-rased-makaronid-pardiliha-ja-k-giviljaga.htm?tpl=pdf