

Yakisoba

– Stekta Nudlar

Tillagningstid: 45 minutes



Ingredienser [2 Portioner]

Huvudingredienser

1 paket	Bacon
½	Salladshuvud
160 gram	Spaghetti / Nudlar
⅓	Rödlök
1 klyfta	Vitlök
1.5 glas	Vatten
	Sesamolja
	Japansk Soya

Yakisoba-sås

1 del	Japansk Soya
1 del	Oyster-sås
1 del	Okonomi-sås
½ del	Sweet Chilli
1 del	Honung
1 nypa	Ingefära

Instruktioner

Yakisoba-sås

1. Förbered Yakisoba-sås genom att blanda alla ingredienser i en bunke.
2. Smaka av med Ingefära och honung

Yakisoba

1. Koka Pastan tills den är helt genomkokt. Sila ur vattnet och låt stå.

2. Under tiden som pastan kokar, finhacka rödlök och hacka salladshuvudet i skivor. Stek upp de båda ingredienserna i sesamolja i en stekpanna. Häll i ½ glas vatten och sätt på ett lock. Stek tills vattnet har försvunnit och salladen brynts lite. Häll över i en bunke och ställ åt sidan.
3. Hacka bacon och låt det bada i en minut i soya. Lägg sedan ned baconet i pannen och häll i lite Japansk Soya samt ½ glas vatten. Finhacka vitlöken och häll i pannen med baconet. Lägg på lock.
4. Häll efterhand över skysåsen som baconet steker i i Yakisoba-såsen så att baconet kan steka vidare. Stek tills baconet blivit vitt eller brynts. Häll sedan över allt i bunken med sallad och rödlök.
5. Stek Pasta i sesamolja och häll i ½ glas vatten. Lägg på lock. Efter c.a 1 minut vänd all pasta i pannen. Häll i sallad, rödlök och baconet och låt fortsätta steka.
6. Precis innan servering, häll i all Yakisoba-sås i pannen, rör runt och sätt på lock.
7. Servera!