

# Yakisoba

## – Stekta Nudlar

Tillagningstid: 45 minutes

Y

## Ingredienser [ 2 Portioner ]

### Huvudingredienser

1 paket Bacon

½ st 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 pannan och häll i lite Japansk Soya samt ½ glas vatten. Finhacka vitlöken och häll i pannan 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 pannan. Häll i sallad, rödlök och baconet och låt fortsätta steka.
6. Precis innan servering, häll i all Yakisoba-sås i pannan, rör runt och sätt på lock.
7. Servera!