

# Yakisoba

## – Stekta Nudlar

Tillagningstid: 45 minutes



### 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 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!