

# Gin & Tonic

– *Den perfekta GT:n*

*Tillagningstid: 2 minutes*

---

## Ingredienser [ 1 Glass ]

### *Huvudingredienser*

30 ml	Gin
1 Burk	Tonic
1 klyfta	Citron

### *Garnering*

1 skiva	Citron
---------	--------

## Instruktioner

- Häll Gin i ett glas. Tryck i citronjuicen från citronklyftan i glaset. Häll i is och fyll med tonic
- Garnera med en citronskiva på sidan av glaset

# 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

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. Förbered Yakisoba-sås genom att blanda alla ingredienser i en bunke. Smaka av med Ingefära.
4. Hacka bacon och låt det bada i en minut i soya. Stek baconet i pannan, häll i lite Japansk Soya och ½ glas vatten. Finhacka vitlöken och häll i pannan med baconet. Lägg på lock.
5. 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.
6. 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.
7. Precis innan servering, häll i all Yakisoba-sås i pannan, rör runt och sätt på lock.
8. Servera!