



Maggi

Noodles thailandezi cu creveti

Ingrediente

- 1 l Apa
- 240 g MAGGI Magic Asia Noodles Instant Curry cu condimente si legume
- 0.25 lingurita Turmeric
- 3 catei Usturoi
- 75 g Ardei iute
- 30 g Ghimbir proaspăt
- 1.5 legaturi Patrunjel verde
- 1 lingurita Chimen
- 0.33 lingurita Cardamom
- 1.5 g Cuisoare
- 1.5 g Scortisoara
- 10 g Sos de peste
- 1 lingurita Zahar alb
- 15 ml Ulei de floarea soarelui
- 360 g Creveti
- 0.5 cana Lapte de cocos
- 240 g Ardei gras
- 60 g Ciuperici
- 240 g Ceapa
- 10 ml Sos de soia
- 1 bucată Lime

Instructiuni

1. Se toarna 1 litru de apa fiarta peste continutul produselor din pachetele Magic Asia Noodles Instant Curry. Se asteapta 3 minute, după care se amesteca.
2. Se scurg noodles si se clatesc cu apa rece pentru a nu se lipi unii de altii.
3. Pentru pasta de curry, se amesteca turmericul, usturoiul, ardeiul iute, ghimbirul, patrunjelul uscat, chimenul, cardamomul, cuisoarele, scortisoara, sosul de peste si zaharul (optional) intr-un blender sau cu ajutorul unui mojar si pistil.
4. Se pune pe foc un wok, se adauga uleiul, se intinde in toata tava si se calesc crevetii curatati pana devin aurii si crocanti. Se pun deoparte.
5. Se toarna sosul de curry in wokul ramas pe foc. Se calesete intre 30 de secunde si un 1 minut
6. Se adauga cateva linguri de lapte de cocos, se amesteca bine si se adauga legumele. Se calesc intre 2-3 minute. Se mai adauga $\frac{1}{2}$ cana de lapte de cocos cand lichidul in wok aproape se evapora.
7. Se adauga restul de lapte de cocos si sosul de soia. Se amesteca si se adauga noodles si crevetii.
8. Se amesteca usor ingredientele ca sa nu se sfaramitezze. Se lasa pe foc pana noodles vor absoarbe majoritatea lichidului din wok.
9. Se serveste fierbinte impreuna cu patrunjel si ceapa verde presarata deasupra. Se storc feliile de lime deasupra.

Nutritie

Carbohidrați

18.59 g

Energie

507.18 kcal

🕒 34 Min

➕ 4 Portii

gräsimi **22.81 g**
Proteină **23 g**