



## Noodles in sos de curry si cocos

### Ingrediente

- 250 g Ciuperci
- 10 ml Sos de soia
- 7 g Ghimbir proaspat
- 3 g Curry
- 3 g Sos chilli
- 0.5 lingura Sirop artar
- 30 g Ceapa rosie
- 2 linguri Ulei de floarea soarelui
- 1.5 l Supa de pui
- 200 g Lapte de cocos
- 600 ml Apa
- 120 g MAGGI Magic Asia Noodles Instant Curry cu condimente si legume
- 10 g Susan seminte
- 1 tija Ceapa verde
- 15 g Patrunjel verde

### Instructiuni

1. Se taie ciupercile in jumatati si se pun intr-un bol impreuna cu sosul de soia, ghimbirul ras, praful de curry, sosul chili si siropul de artar.
2. Se amesteca bine, se acopera si se lasa la marinat in frigider timp de 1 ora sau peste noapte
3. Se scot din frigider ciupercile marinate si se lasa deoparte.
4. Se toaca fin ceapa rosie si se caleste in ulei incins pentru 2-3 minute.
5. Se adauga pasta de curry rosu si se amesteca. Se lasa 1 minut pe foc.
6. Se adauga supa de legume si laptele de cocos si se aduce la fierbere pe foc mic.
7. Se scurg de marinata ciupercile si se pun pe gratar pana se coc bine.
8. Se toarna 600ml apa fiarta peste continutul pachetelor Magic Asia Noodles Instant Curry. Se lasa 3-5 min, dupa care se amesteca. Se scurg bine de zeama.
9. Se aseaza noodles in boluri, se toarna sosul de legume deasupra si se decoreaza cu ciuperci.
10. Se presara seminte de susan, ceapa verde si putin patrunjel deasupra.

Nutritie	99 Min
Carbohidrați	21.78 g
Energie	485.8 kcal
grăsimi	30.04 g
Proteină	16.7 g