



## Noodles cu pui si alune

### Ingrediente

- 34 g Unt de arahide
- 25 ml Sos de soia
- 3 catei Usturoi
- 2 linguri Miere
- 15 g Ghimbir proaspat
- 1 lingura Otet
- 1 lingurita Ulei de susan
- 5 g Pasta de ardei iute
- 900 ml Apa
- 186 g Magic Asia Noodles Instant Pui
- 1 lingura Ulei de masline
- 170 g Piept de pui
- 2 cani Varza
- 120 g Morcov
- 2 tije Ceapa verde
- 1 legatura Patrunjel verde
- 30 g Alune

### Instructiuni

1. Se combina intr-un bol untul de arahide, sosul de soia, usturoiul, mierea, ghimbirul ras, otetul, uleiul de susan si pasta chili (optional).
2. Se toarna 900ml de apa fiarta peste continutul produselor din pachetele Magic Asia Noodles Instant Pui. Se asteapta 3 minute, după care se amesteca. Se scurg noodles bine.
3. Se incinge uleiul intr-o tigaie si se rumeneste bine puiul taiat bucati, timp de 3-4 minute.
4. Se amesteca inauntru varza taiata fideluta, morcovii rasi si ceapa verde taiata si se lasa pe foc timp de 1 minut pana se patrund.
5. Se adauga noodles scursi si sosul cu unt de arahide si se amesteca bine, timp de 2 minute.
6. Se serveste imediat, cu patrunjel si alune maruntite presarate deasupra.

### Nutritie

Carbohidrați	19.37 g
Energie	485.74 kcal
grăsimi	25.73 g
Proteină	19.09 g

28 Min

4 Portii