

## Noodles cu pui aromat



## Ingrediente

- 1 l Apa
- 300 g Magic Asia Noodles Instant Pui
- 10 g Amidon de porumb
- 50 ml Sos de soia
- 80 g Morcov
- 50 g Ceapa
- 50 g Zahar brun
- 5 g Usturoi
- 10 g Ghimbir proaspat
- 25 g Miere
- 15 ml Ulei de masline
- 500 g Pulpe de pui
- 20 g Susan seminte

## Instructiuni

1. Se toarna 900ml de apa fiarta peste continutul pachetelor Magic Asia Noodles Instant Pui. Se lasa 3-5 min, dupa care se amesteca. Se scurg bine de zeama.
2. Intr-un bol mic, se amesteca bine amidonul de porumb si 1/4 cana apa si se lasa deoparte.
3. Se adauga sosul de soia, zaharul brun, usturoiul, ghimbirul, mierea si 1 cana de apa intr-o cratita mica si se aduce la fierbere.
4. Se adauga in cratita amestecul de amidon de porumb si se mai fierbe timp de 2 minute pana se ingroasa sosul. Se lasa la racit. Se pune deoparte 1/4 cana din amestecul de sos de soia.
5. Separat, se calesc morcovul si ceapa taiate subtire, amestecandu-se din cand in cand pana se patrund legumele.
6. Intr-un vas larg, se amesteca amestecul de sos de soia ramas si puiul si se lasa la marinat cel putin 30 de minute sau peste noapte.
7. Se scurge puiul de sos. Se incinge uleiul intr-un wok, se adauga puiul si se gateste pana capata o nuanta aurie, timp de 3-4 minute.
8. Separat, se amesteca bine noodles scursi cu 1/4 cana de amestec de sos de soia pastrat.
9. Serveste imediat noodles cu puiul deasupra.

## Nutritie

Carbohidrați	6.98 g
Energie	463.58 kcal
grăsimi	26.05 g
Proteină	20.09 g

⌚ 66 Min

⊕ 6 Portii