



Лапша с соусом из арахиса

Визуальный рецепт от DAREBEE

@ darebee.net

160 г лапши
500 г замороженной брокколи
2 ст.л арахисового масла
1 ст.л соевого соуса
¼ чашки ~ 50 мл воды

ВАРИАНТЫ: добавьте зеленый лук и семена кунжута. Чтобы сделать соус более пикантным, добавьте к нему ½ ст.л черного перца и ½ ст.л кайенского перца .

2 ПОРЦИИ

ИНСТРУКЦИЯ



1. Наполните большую кастрюлю водой и доведите до кипения. Добавьте лапшу и уменьшите огонь до среднего. Варите лапшу в течение времени, указанного в инструкции на упаковке. Обычно ~ 4 минуты. Слейте воду и сполосните холодной водой.

2. Еще раз наполните кастрюлю водой и доведите до кипения. Добавьте брокколи и варите 5 минут или пока она не станет ярко-зеленой. Слейте и сполосните холодной водой.

3. В большой сковороде смешайте арахисовое масло, соевый соус и ¼ чашки воды (можете добавить чуть больше). Приправьте по вкусу и варите на среднем огне, помешивая, пока соус не загустеет.

4. Добавьте в соус брокколи и вареную лапшу. Варите, помешивая, еще 2 мин.

5. Переложите на тарелку.

6. Украсьте зеленым луком и посыпьте кунжутом.