

## Nuudlid kana ja *satay*-kastmega

🕒 20 minutit

🍴 neljale

### KOOSTISOSAD

200 g kana kintsuliha  
100 g punast kapsast  
100 g (1-2 tk) porgandeid  
100 g munanuudleid  
3 roheline sibula vart  
peotäis hakitud  
maapähkleid

#### Kaste:

80 g maapähklivõid  
1 sl *srirachat*  
1 riivitud või hakitud  
küüslauguküüs  
1 tl riivitud ingverit  
2 sl tumedat sojakastet  
1-2 sl mett  
1 sl kalakastet

#### TOORAINED LEIAD:

 kaubamaja

#### INSPIRATSIOON:

**WOK  
STOP**

### VALMISTAMINE

Lase vesi potis kiirelt keema ja keeda nuudleid vastavalt pakendi juhisele. Kurna ja loputa valmis nuudlid kergelt külma veega.

Sega kokku kastme komponendid ja lisa veidi sooja vett, et saaksid vedelama konsistentsi – nii seguneb see toiduga paremini.

Riivi porgand ja kapsas jämeda riivi abil ning haki sibul.

Viiluta kana õhukeselt, maitsesta kergelt soolaga ja kuumuta pannil paar–kolm minutit, kuni tükid on jumejad.

Lisa pool hakitud sibulatest, porgand ja kapsas ning kuumuta veel mõni minut, kuni köögiviljad on veidi pehmenenud, aga siiski krõmpsud. Sega sekka kaste ja nuudlid ning kuumuta kergelt.

Jaga taldrikutesse ja puista peale ülejäänud hakitud sibul ja hakitud maapähklid.

RETSEPTI  
AUTOR:

**Britt Paju**