

Yum Woon Sen: Tay usulü şeffaf noodle salatası

toplam süre **30 min dak.** 20 dak. hazırlık süresi **10 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.161 kJ / 277 kcal

Yağ: **10,8 gr** Protein: **12,8 gr**
Karbonhidrat: **32,6 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

100 gr	tavuk veya domuz kıyması
50 gr	maş fasulyesi şeffaf noodle
60 gr	kırmızı soğan
60 gr	kereviz sapı
60 gr	mantar
6	adet çeri domates
3	dal taze kişniş
0,25	adet kırmızı acı biber
4 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Ponzu Limonlu</u>
3 yemek kaşığı	balık sosu
1 litre	su

HAZIRLANIŞ

Adım 1

50 gr maş fasulyesi şeffaf noodle - **60 gr** kırmızı soğan - **60 gr** kereviz sapı - **60 gr** mantar - **6** adet çeri domates - **3** dal taze kişniş - **0,25** adet kırmızı acı biber
Şeffaf noodle'ı yumuşayana kadar ılık suda bekletin. Kırmızı soğanı 3 mm kalınlığında dilimleyin. Kerevizi ayıklayın ve verev şekilde 3 mm'lik parçalar halinde kesin. Mantarları lokmalık parçalara bölün. Çeri domatesleri yatay olarak ikiye bölün. Kişnişi kabaca doğrayın. Kırmızı biberi ince halkalar halinde dilimleyin.

Adım 2

4 yemek kaşığı Kikkoman Ponzu Limonlu - **3 yemek kaşığı** balık sosu

Geniş bir kâsedede Kikkoman Ponzu Citrus Seasoned Soy Sauce - Lemon ve balık sosunu karıştırın. İlk adımdaki dilimlenmiş biberi ekleyip iyice karıştırın. Kenara alın.

Adım 3

1 litre su - **100 gr** tavuk veya domuz kıyması
Suyu kaynatın. Kıymayı ekleyin ve bir kaşık veya spatula yardımıyla parçalayarak pişirin. Tamamen piştiğinde eti süzün ve hemen 2. adımdaki sosun içine ekleyin. Pişirme suyundaki köpükleri temizleyin. Böylece ilk adımda bekletilen erişteler etin lezzetini emebilir. Aynı suyu kullanarak şeffaf noodle'ı 4 dakika haşlayın. Noodle'ın pişmesine 1 dakika kala ilk adımdaki mantarları ekleyin. Süzmeden 15 saniye önce, ilk adımdaki kırmızı soğanları ekleyin. Hepsini iyice süzün.

Adım 4

Erişte, mantar ve soğanı henüz sıcakken et ve sosun bulunduğu kâseye ekleyin. İlk adımdaki kereviz sapı ve çeri domatesleri ilave edip tüm malzemeler birleşene kadar iyice karıştırın. Aromaların birbirine geçmesi için 30 dakika bekletin veya tercih ederseniz, hemen servis yapın. Servis tabağına aktarın ve ilk adımdaki doğranmış kişnişle süsleyin.