

Yum Woon Sen: thajský salát se skleněnými nudlemi

Celkový čas vaření **30 min min.** 20 min. Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

1.161 kJ / 277 kcal

Tuky: **10,8 g** Bílkoviny: **12,8 g**

Sacharidy: **32,6 g**

INGREDIENCE

2 Porce

100 g	kuřecího nebo vepřového mletého masa
50 g	mungo skleněných nudlí
60 g	červené cibule
60 g	řapíkatého celeru
60 g	hub
6	cherry rajčat
3	snítky koriandru
0,25	červené čili papričky
4 polévkové lžíce	<u>Kikkoman Citrónová ponzu omáčka</u>
3 polévkové lžíce	rybí omáčky
1 l	vody

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

50 g mungo skleněných nudlí - **60 g** červené cibule - **60 g** řapíkatého celeru - **60 g** hub - **6** cherry rajčat - **3** snítky koriandru - **0,25** červené čili papričky

Skleněné nudle namočte do vlažné vody, dokud nezměkknou. Červenou cibuli nakrájejte na plátky silné asi 3 mm. Z řapíkatého celeru odstraňte vlákna a nakrájejte ho šikmo na kousky silné asi 3 mm. Houby nakrájejte na sousta. Cherry rajčata rozkrojte vodorovně napůl. Koriandr nahrubo nasekejte. Červenou čili papričku nakrájejte na tenká kolečka.

Krok 2

4 polévkové lžíce Kikkoman Citrónová ponzu omáčka - **3 polévkové lžíce** rybí omáčky

Ve velké míse smíchejte Kikkoman Ponzu citrón a rybí omáčku. Přidejte nakrájenou čili papričku z kroku 1 a dobře promíchejte. Odložte stranou.

Krok 3

1 l vody - **100 g** kuřecího nebo vepřového mletého masa

Přiveďte vodu k varu. Přidejte mleté maso a během vaření ho rozdělujte lžící nebo stěrkou na menší kousky. Jakmile je maso zcela uvařené, scedte ho a ihned přidejte do dresinku z kroku 2. Z vody odstraňte pěnu, aby si namočené nudle z kroku 1 mohly natáhnout výraznou chuť masa. Ve stejné vodě vařte skleněné nudle 4 minuty. Minutu před koncem vaření přidejte houby z kroku 1. Patnáct sekund před slitím přidejte nakrájenou červenou cibuli z kroku 1, aby se krátce spařila. Vše dobře scedte.

Krok 4

Přidejte nudle, houby a cibuli do mísy s masem a dresinkem, dokud jsou ingredience ještě teplé. Přidejte řapíkatý celer a cherry rajčata z kroku 1 a vše dobře promíchejte. Nechte 30 minut odstát, aby se chutě propojily, nebo podávejte ihned, pokud chcete. Přendejte na servírovací talíř a posypte nasekaným koriandrem z kroku 1.