



Täysin  
vegaanista

- Kasvisruoka -  
**VEGAANISET  
NAUTA-TERIYAKI NUUDELIT**  
RESEPTI KAHDELLE

**AINESOSAT:**

200 g	The Vegetarian Butcher nautanlihan tapaan käytettävää kasvisvalmistetta
80 g	Vegaanisia nuudeleita (kuivapaino)
80 g	Punainen paprika, 1 cm leveinä viipaleina
100 g	Tuoretta siitakesientä, viipaleina
70 g	Kevätsipulinvarsia, pätkinä 4 cm
1 rkl	Tuoretta korianteria revittynä
6 rkl	Santa Maria Teriyaki kastiketta
2 rkl	Rypsiöljyä paistoon
2 tl	Seesaminsiemeniä
	Suolaa

**VALMISTUSOHJE:**

1. Paista vegaaniset nautasuikaleet ja seesaminsiemenet wokissa n. viisi minuuttia.
2. Lisää 4 rkl Santa Maria Teriyaki kastiketta ja poista wok liedeltä.
3. Varmista, että suikaleissa on kaunis kiilto päällä ja kaada vegaaniset nautasuikaleet astiaan. Puhdista wok pannu.
4. Valmistelee nuudeli keitto tällä välin. Kiehauta nuudelit miedossa suolavedessä. Valuta nuudelit.
5. Wokkaa siitakesieni ja paprikaviipaleet. Lisää kevätsipulin pättkät. Mausta kasvikset Herbamare-suolalla.
6. Lisää nuudelit ja vegaaniset nautasuikaleet.
7. Mausta lopuksi vielä 2 rkl Santa Maria Teriyaki kastikkeella ja viimeistele seesaminsiemeneillä ja tuoreella korianterilla.

Tarjoile ja Nauti!



= BETRAY YOUR PARTNER ONCE A WEEK =

