

## KANA-NUUDELIWOKKI (4 hengelle)

### Tarvittavat ruoka-aineet

- 1 pkt (300g) marinoituja kanasuikaleita
- 3 rkl makeaa chilikastiketta
- 1 rkl öljyä
- 1 rkl soijakastiketta
- 250 g pakaste-wokkivihanneksia
- 70 g cashewpähkinöitä
- 2 pkt kananmakuisia nuudeleita



### Tarvittavat välineet:

- kattila
- paistinpannu / wokkipannu
- sakset
- paistinlasta
- ruokalusikka
- desimitta



## VALMISTUS:

1. Pese kädet.



2. Valmista nuudelit  
pakkauksen ohjeen mukaan:  
Mittaa vesi kattilaan.



3. Laita kattila levyille.



4. Laita levy täydelle teholle.



5. Avaa nuudelipussit.



6. Lisää nuudelit, kun vesi kiehuu.





7. Lisää vain toisen nuudelipakkauksen mausteet kattilaan.



8. Vähennä lämpöä.



9. Keitä 3 minuuttia.



10. Siirrä valmiit nuudelit  
pois levyltä odottamaan  
seuraavaa vaihetta.



11. Avaa kanapaketti.



12. Aseta wokkipannu  
levylle.



13. Laita hellan levy täydelle teholle.



14. Lisää pannulle 1 rkl öljyä.



15. Laita kanat kuumalle pannulle.





16. Ruskista kanat kypsiksi.



17. Lisää wokkivihannekset pannulle kanan sekaan.



18. Sekoita vihannekset kanan sekaan.



19. Paista pannulla 8 minuuttia.



20. Lisää keitetyt nuudelit wokkiin.



21. Lisää 1 rkl soijakastiketta.





22. Lisää 3 rkl makeaa chilikastiketta.



23. Leikkaa cashewpähkinäpussi auki.



24. Lisää cashewpähkinät wokkiin ja sekoita.



25. Sammuta hellan levy.



26. Ruoka on valmis.



Lähde: [www.papunet.net/materiaalit/](http://www.papunet.net/materiaalit/)