

Składniki:

- 80 g makaron ryżowy wstążka (przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu)
- 80 g krewetek i 100 g kurczaka (udko, obrane i pokrojone w paski)
- 1 ząbek czosnku (posiekany)
- 1 cm kawałek imbiru (starty)
- 1/2 chili (pokrojonej)
- 1 łyżka masła orzechowego
- 50 ml wody
- Sok i skórka z 1 limonki
- 1 łyżka posiekanej kolendry
- 1/4 pora (pokrojonego w plasterki)
- 1 łyżeczka brązowego cukru
- 1 łyżka sosu rybnego lub sosu sojowego
- Garść kiełków fasoli mung
- Smalec lub olej do smażenia 20 g

Przygotowanie:

1. Sparz makaron, odcedź. (Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu)
2. Na patelni smaż kurczaka przez 4-5 minut, aż się zarumieni, potem dodaj krewetki i smaż 2-3 minuty.
3. Dodaj czosnek, imbir, chili i por. Smaż przez 1-2 minuty.
4. W misce wymieszaj masło orzechowe, wodę, sok i skórkę z limonki, cukier i sos. Wlej na patelnię, gotuj 2 minuty.
5. Dodaj makaron i kolendrę, wymieszaj. Jeśli sos jest za gęsty, dodaj wodę z przygotowywania makaronu.
6. Podawaj z kiełkami fasoli mung i świeżą kolendrą.