

# Teriyaki-nuudeleita ja naudan paistisuikaleita

kokonaisaika **25 min** 10 min esivalmistelut 15 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):

**1945 kJ / 464 kcal**

## AINEKSET

4 annosta

<b>350 g</b>	naudanlihapihviä
<b>6 rkl</b>	Kikkoman Paahdetuilla valkosipulilla maustettu Teriyaki-kastike
<b>2 rkl</b>	maapähkinäöljyä
<b>1</b>	punainen sipuli, siivuina
<b>1</b>	punainen paprika, suikaleina
<b>200 g</b>	soijapapuja
<b>275 g</b>	kypsiä kiinalaisia munanuudeleita

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Leikkaa pihvin reunassa oleva rasva irti ja paloittele pihvi suikaleiksi. Sekoita lihasuikaleet ja Teriyaki-kastike keskenään, peitä tuorekelmulla ja anna marinoitua jääkaapissa yön yli.

### Vaihe 2

Paista paprikasuikaleita ja sipulisiivuja kuumassa öljyssä n. 3 minuutin ajan. Lisää joukkoon soijapavut ja paista vielä n. 1 minuutin ajan. Nosta kasvikset pois pannulta ja laita sivuun odottamaan.

### Vaihe 3

Valuta lihasuikaleet marinadista ja ota marinadi talteen. Paista lihasuikaleita kuumassa öljyssä n. 3–4 minuuttia. Lisää joukkoon nuudelit ja vihannekset sekä talteen otettu marinadi ja anna kypsyä n. 5 minuuttia. Nosta Teriyaki-nuudelit suureen matalaan astiaan ja tarjoile.