

Yakisoba – japoński stir fry z makaronu ramen

Kto powiedział, że makaron ramen może pojawić się tylko w zupie? Ano nikt ☐ Polecam Wam bardzo proste i przepyszne japońskie danie o nazwie yakisoba. W oryginale jest to smażony chiński makaron w stylu ramen z wieprzowiną i warzywami. Ale zweganizowanie go nie było wcale trudne ☐ Danie jest bardzo szybkie w przygotowaniu, idealnie nadaje się na pożywny lunch do pracy. Polecam ☐





Składniki:

- 1 średnia marchewka

- 1/2 świeżej papryki słodkiej
- 1 duża garść poszatkwanej kapusty białej (można też użyć pekińskiej lub włoskiej)
- 200 g chińskiego makaronu typu ramen
- 1 ząbek czosnku
- kilka gałązek zielonej części cebulki dymki
- 3 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka octu balsamicznego
- sól i pieprz do smaku

Dodatkowo do wyboru:

- [nuggetsy tofu](#)
- [tofu smażone w plasterkach](#)
- podpieczone kiełbaski wegańskie

Wykonanie:

Obraną i umytą marchewkę kroimy w słupki, z papryki wykrawamy środek i usuwamy nasiona i kroimy w podłużne kawałki. Kapustę szatkujemy na mniejsze (biała) lub większe kawałki (pekińska lub włoska). Czosnek obieramy i drobno siekamy. Makaron ramen wyciągamy z opakowania na durszlak i przepłukujemy pod bieżącą wodą.

Na nieprzywierającą patelnię z grubym dnem wrzucamy pokrojone warzywa i czosnek i smażymy aż warzywa zmiękną.

Dodajemy odcedzony makaron ramen, sos sojowy i ocet balsamiczny. Całość mieszamy i smażymy jeszcze przez kilka minut.

Podajemy z solo albo [nuggetsami z tofu](#) lub z [tofu smażonym w plasterkach](#) albo kiełbaskami wegańskimi podsmażonymi na suchej patelni.

Smacznego!