

## Bami Goreng indonéz csirkés tészta

### Hozzávalók:

- 50 dkg filézett csirkecomb
- 10 dkg garnélarák
- fél fej kelkáposzta
- 1 pak choi
- 10 dkg sárgarépa
- 1 erős zöldpaprika
- 10 dkg póréhagyma
- 5 dkg vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 5 dkg friss gyömbér
- 0,5 dl szójaszós
- 20 dkg rizstészta (üvegtészta)
- 0,5 dl étolaj vagy szezámolaj
- koriander
- gyömbérpor, őrölt szerecsendió, őrölt fehérbors, só

### Elkészítése:

Wokban szezámolajat hevítünk, beletesszük a finomra vágott vöröshagymát, megpirítjuk.

A csirkecombot felkockázzuk, és félretesszük.

A gyömbért reszelve hozzáadjuk a hagymához, az erős zöldpaprikával együtt.

Finomra aprított fokhagymát teszünk még hozzá, kevés étolajjal. A kockára vágott csirkecombot beletesszük, összekeverjük, és ízesítjük, fűszerezzük.

Julienne-re vágjuk a sárgarépát és belehelyezzük a wokba.

A póréhagymát fölcsíkozzuk, a felét beletesszük, a másik felét pedig félrerakjuk.

A kelkáposztát laskára szeleteljük, azt is hozzáadjuk, óvatosan átkeverjük.

A tésztát lobogó forró vízzel leforrázzuk, állni hagyjuk, majd kiszedjük, meglocsoljuk szójaszósszal, átfogatjuk.

A garnélarákot forró vízbe tesszük, várunk, míg szép rózsaszínes lesz, majd kiszedjük.

Szeletelt pak choi-val, friss gyömbérrel tovább ízesítjük, óvatosan hozzáadjuk a tésztát, átfogatjuk, és a maradék póréhagymát a garnélarákkal ráhelyezzük a kész étel tetejére.

**Séfünk tippje:** Tálaláskor szórjuk meg friss korianderrel. Vegetáriánusok a csirkecomb helyett tofuuval, garnélarák helyett pirított kesudióval is elkészíthetik.