

# TXINATAR FIDEOAK, BARAZKI ETA GANBEKIN

written by Errezetak



Aspaldian txinatar fideo batzuk etxeko jaki-tokian genituen, behin ikusi eta alako gogo bat sartu zitzaidanean. Oporretako jolasa bezala sukaldaritza dudanez, atzo bertan errezetak ikusten hasi nintzen eta berez, bi elkartu nituen honoko hau sortzeko.

## Osagaiak:

220gr Txinatar fideoak

70gr Ganba azalik gabe

4 Baratxuri Ale

2-3 Azenario

1 Piper gorria

2 Piper berdea

1 Tipula handia

8 Barrengorri

1 Kuiatxo txikia

Soja salda

Piperbeltza

Olioa

Gatza

Ura

## Prestaketa:



**Barazki** guztiak garbitu eta makilatxoetan zatitu, tipula julianan, baratxuriak brunoisen. **Wok** batean (nik **paella** bat erabili nuen) 6 koilara olio gehitu, eta su intentsitate erdian berotzen hasi.



Oliao bero dagoela, baratxuriak gehitu eta segituan (segundo batzuetara) azenarioa. Hau minutu bat eduki eta tipula eta piperrak gehitu. Barazki guztiak salteatu, su indartsuan, erdi biguna egon arte. Orduan kuintxoak eta barrengorriak (xerratan zatiturik) gehitu, piperbeltzaz ondu eta minutu batzuk salteatu.



Ia egin dagoenean, **ganbak** gehitu eta kolorea aldatu arte sukaldatu. Nik barazkiak al-dente gustuko ditut, bigunagoa gustuko baduzu, pittin bat gehiago eduki. Gorde.



Kazola batean hura gehitu eta soja txorrota bat. Irakiten hasten denean fideoak gehitu, sua itzali eta ontziak esaten duen denbora egosten utzi.



Fideoak xukatu eta hoztu pittin bat. Barazki multzoa berriro sutan jarri, fideoak gehitu eta soja salda gehitu fideoak kolorea hartu arte.



Platerean zerbitzatu.