

## Kana-nuudeli-pata myanmarilaisittain

Tarvikkeet 4 henkilölle

300 g kanaa (luuton)

200 g riisinuudeleita

2 tomaattia (isoa)

4 valkosipulinkynttä

1 tl paprika-/chilijauhetta

3 tl soijakastiketta

1 tl suolaa

2 kevätsipulia (vaihtoehtoisesti purjoa vastaava määrä)

1 dl pähkinöitä

2 rkl öljyä

1 rkl seesaminsiemeniä

Valkosipuliöljyä varten

1 dl öljyä

3-4 valkosipulinkynttä

1 rkl seesaminsiemeniä

Laita vesi kattilaan ja keitä. Kun se kiehuu, lisää nuudelit. Keitä, kunnes nuudelit ovat tarpeeksi pehmeitä. Poista vesi.

Hienonna sipuli, valkosipuli ja tomaatit. Leikkaa kana pieniksi paloiksi. Marinoi kana soijakastikkeen kanssa.

Laita öljy pannulle ja kuullota sipulia, valkosipulia ja chilijauhetta, kunnes aromi tulee esiin. (Älä anna sen muuttua ruskeaksi.) Lisää kana ja paista hetki. Lisää tomaatit ja paista hetki, kunnes vesi valuu pois tomaateista. Lisää soijakastike, suola ja vesi. Sammuta lämpö, kun kana on kypsää.

Kaada öljy pannulle ja kuumenna. Lisää valkosipuli ja seesaminsiemenet. Paista, kunnes valkosipuli muuttuu kullanuskeaksi.

Lisää nuudelit kulhoon, lisää kanaseos, soijakastike ja valkosipuliöljy ja sekoita hyvin.