



## HAPANIMELÄ VASIKKA OSTERIVINOKKAIDEN JA RIISINUUDELEIDEN KANSSA

KOKONAISAIKA: 60 MINUUTTIA – VALMISTUSAIKA: 30 MINUUTTIA

### TARVIKKEET

- iCook 4-Litre Saucepan -kattila ja kansi
- iCook Wok -pannu
- veitset
- hedelmäraastin

### AINEKSET

- 1 sipuli
- 1 punainen paprika
- 1 keltainen paprika
- 300 g osterivinokkaita
- 600 g vasikan sisäfilettä
- 250 g purkki ananasviipaleita
- 1 valkosipulin kynsi
- 30 g tuoretta inkivääriä
- 300 g riisinuudeleita
- 100 ml oliiviöljyä
- 50 g tomaattikuutioita
- 2 tl soijakastiketta
- 1 sitruunan mehu

### VALMISTUS

1. Leikkaa kasvikset ja sienet viipaleiksi ja pilko liha pieniksi palasiksi. Leikkaa ananasviipaleet kuutioiksi ja säilytä niiden mehu kastiketta varten. Raasta valkosipuli ja inkivääri.
2. Keitä riisinuudelit iCook 4-Litre Saucepan -kattilassa pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Huuhtelee kylmällä vedellä.
3. Lämmitä öljy iCook Wok -pannulla, paista lihaa 2-3 minuuttia ja siirrä syrjään.
4. Paista valkosipuli ja inkivääri, ja sitten sienet ja kasvikset. Lisää ananakset ja paista 3-5 minuuttia.
5. Sekoita joukkoon tomaatit, soijakastike ja sitruunamehu. Lisää ananasmehua makeuden tuomiseksi.
6. Lisää lihat ja nuudelit kasvien joukkoon ja sekoita hyvin.

**ALH:n vinkki:** Testaa reseptiä kotona ennen sen esittelemistä suurelle yleisölle. ”Yllätyt kuinka paljon helpompaa kaikki on, kun olet olet kokeillut reseptiä etukäteen!”, sanoo ALH Cornel Robu.