

WAKARA REZEPT

Vol.2

焼きそば ya ki so ba

Wie kocht man es?

1.



Bevor Sie die Nudeln in die Pfanne gehen, kneten Sie die Nudeln in der Verpackung. Dann erhitzen Sie die Pfanne mit wenig Öl und für 5 Minuten braten Sie die Nudeln an. Danach gehen Sie die Nudeln auf den Teller.

2.



Schneiden Sie den Speck in mundgerechte Stücke. Danach braten Sie den Speck und die Karotten für 1 Minute an.

3.



Geben Sie zuerst den Kabis und braten Sie alles für kurze Zeit. Danach geben Sie die Nudeln obendrauf und für 2 Minuten dünsten. Ab und zu durcheinander mixen.

4.

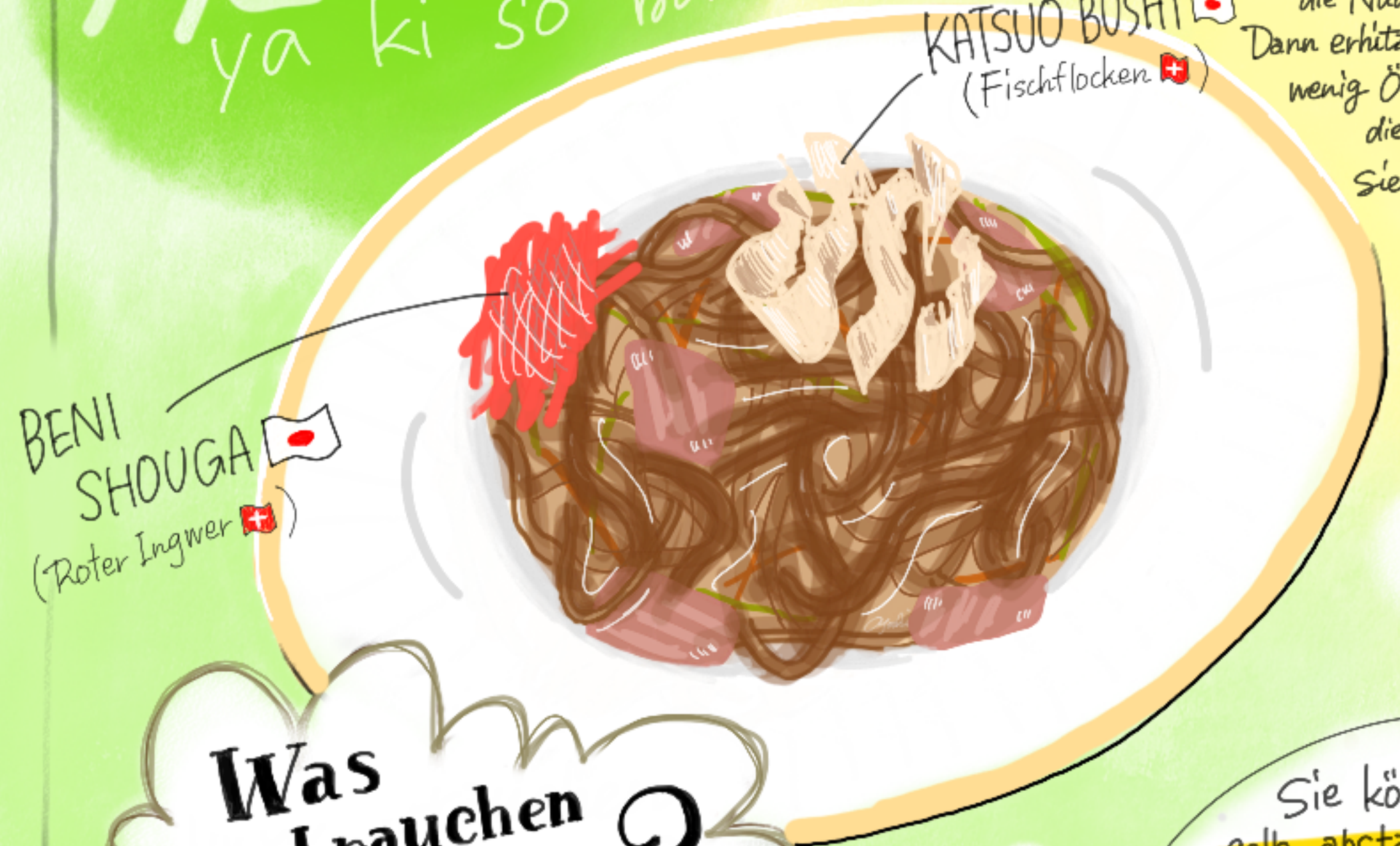


Zum Schluss, geben Sie die Yakisobasauce auf alles und gut vermischen!! Dann streuen Sie die Fischflocken auf die Yakisoba und legen Sie den roten Ingwer neben dran!!

Fertig!

BENI SHOUGA (Roter Ingwer)

KATSUO BUSHI (Fischflocken)



Was brauchen wir?

(für 1 Person)



Sie können alle gelb-abstande-markierte Produkte bei uns im Laden kaufen!

YAKISOBA Variationen



OISHII = Fein!



Takahashi-Toast

Gekocht-Yakisoba

Mayonnaise



Yakisobasando

Sando = Sandwich

1. Schneiden Sie das Brot nicht zu dick (ca. 1cm)

2. Bestreichen Sie eine Seite mit Mayonnaise, geben Sie die Yakisoba drauf und mit dem anderen Brötteil zudecken.

Fertig ist Ihr Sandwich!

Nudeln: YAKISOBA (1 St.)

Sauce: YAKISOBA Sauce (50g)

Zutaten: Karroten Julienne (50g)

Kabis Julienne (50g)

Speck (50g)

Fischflocken, Roten Ingwer (ein bisschen)

1. Verrühren Sie 1 Ei und 1 TL Milch

2. Geben Sie Gemisch in die erhitzte Pfanne und verteilen Sie es gleichmässig.

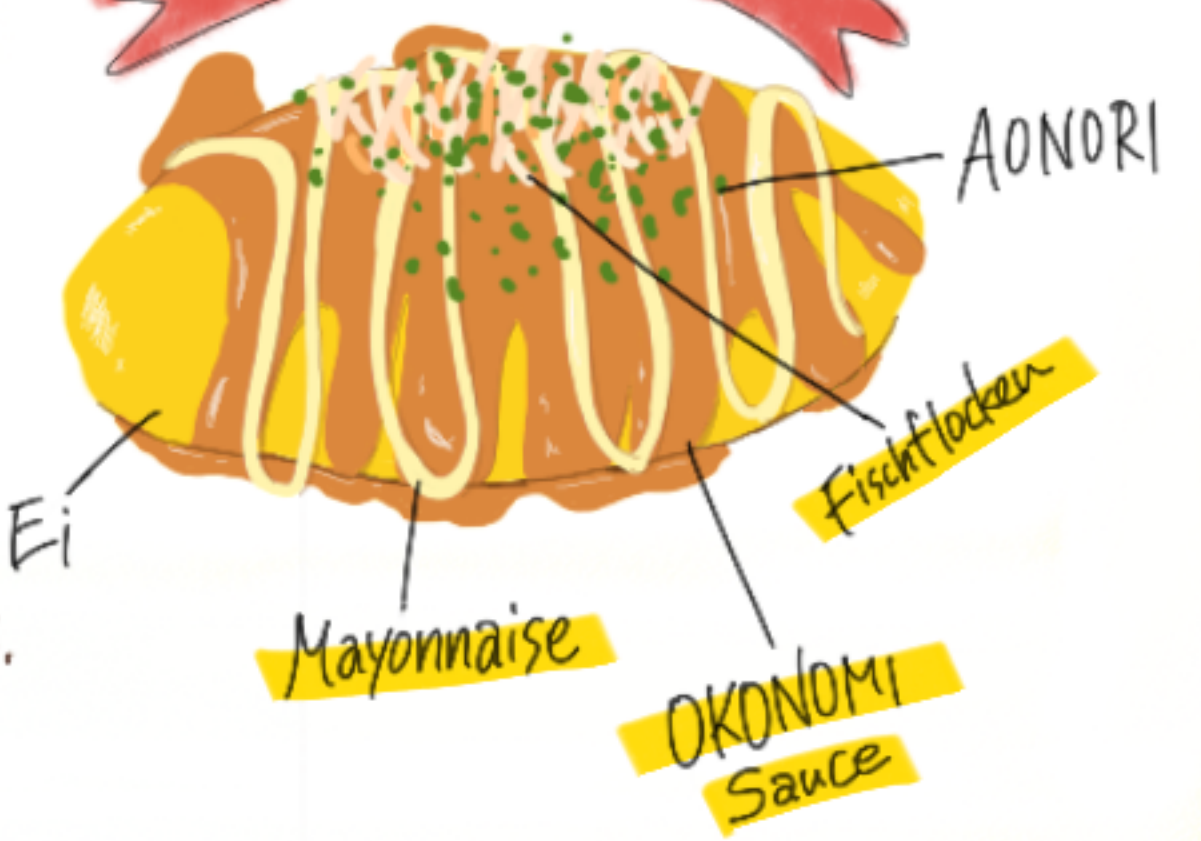
3. Wenn es unten anfängt zu stocken, drehen Sie es auf die andere Seite.

4. Dann legen Sie es auf die YAKISOBA.

5. Zum Schluss dekorieren Sie die OMUSOBA mit OKONOMI-Sauce und Mayonnaise.

Fertig ist Ihr OMUSOBA!

Omusoba



Wissens Wertes

Was ist der Unterschied zwischen YAKISOBA-Sauce und OKONOMI-Sauce? Es gibt keinen grossen Unterschied zwischen den Zutaten der beiden Saucen. Aber YAKISOBA-Sauce ist bisschen saurer und flüssiger. Und OKONOMI-Sauce ist süsser und dick-flüssiger.