

25 Ιουνίου 2016

Noodles ρυζιού με γαρίδες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά:

250 γρ. νουντλς ρυζιού

30 γρ. σησαμέλαιο ή ελαιόλαδο

200 γρ. γαρίδες Νο 3 (κατεψυγμένες, έτοιμες καθαρισμένες από κελύφη)

ξύσμα και το χυμό 1 λεμονιού

λίγα φύλλα μαϊντανού (για το γαρνίρισμα)

Εκτέλεση:

Βράζουμε τα νουντλς σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας και τα σουρώνουμε κρατώντας 200 ml από το νερό όπου έβρασαν. Ζεσταίνουμε σε δυνατή φωτιά το σησαμέλαιο ή ελαιόλαδο σε αντικολλητικό τηγάνι ή γουόκ, ρίχνουμε τις γαρίδες και τις σοτάρουμε για 1 - 2 λεπτά. Προσθέτουμε το ξύσμα και το χυμό του λεμονιού, το νερό που κρατήσαμε από τα ρυζομακάρона και αλατοπίπερο και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά για 3 - 4 λεπτά, μέχρι να δέσει η σάλτσα.

Ρίχνουμε και τα νουντλς, ανακατεύουμε και, αν χρειάζεται, αλατοπιπερώνουμε επιπλέον. Γαρνίρουμε με λίγα φύλλα μαϊντανού ή όποιου μυρωδικού έχουμε.

Πηγή: ikypros.com