

נודלס עם פטריות שימגי', חלב קוקוס וחמאת בוטנים

מרכיבים

- 1-2 כפות שמן שומשום כהה
- 2 חב' (300 גרם) פטריות שימגי' [לא משנה הצבע]
- 1 כף שטוחה חמאת בוטנים חלקה
- 1/2 פחית (200 מ"ל) חלב קוקוס
- 3 כפות רוטב סויה
- פלפל שחור גרוס
- 300 גרם נודלס [לא משנה איזה]
- שומשום רגיל / שחור קלוי

הכנה

הפטריות מגיעות מחוברות אלו לאלו על מצע. בעזרת סכין חותכים את המצע ונפטרים ממנו. בעזרת הידיים מפרידים את הפטריות אחת מהשניה ומנקים אותן עם מגבת נייר (לא עם מים). במחבת רחבה מחממים כף שמן שומשום. כשהשמן מתחמם מקפיצים את הפטריות כחמש דקות עד שהן מזהיבות מעט.

מוסיפים למחבת את מרכיבי הרוטב: חמאת בוטנים, חלב קוקוס, רוטב סויה ופלפל שחור ומערבבים היטב עד שאין יותר גושים של חמאת בוטנים.

הערה בנוגע לחמאת הבוטנים: במתכון המקורי כמות חמאת הבוטנים היתה "כף גדושה". לטעמנו זה היה קצת יותר מדי וטעם הבוטנים השתלט על המנה, לכן העדפנו להפחית בכמות.

מה עושים עם מה שנשאר מחלב הקוקוס? אפשר לאטום את הפחית עם שקית ניילון או להעביר לצנצנת ולשמור במקרר עד שבוע וחצי.

ברגע שמרכיבי הרוטב מתאחדים, מסירים את המחבת מהאש. מבשלים את הנודלס לפי הוראות היצרן, מסננים ומוסיפים למחבת. מערבבים היטב ומגישים עם מעט שומשום מלמעלה.