

Pack choi (bordál kel) cukkínivel

400 g cukkíni kb. 0,5 cm-es szeletekre vágva, és felkockázva (a szeletkéket félbe és újból félbe vágjuk, azaz 4 részre vágjuk)

4-6 fej pack choi (nagyságtól függően; a zöld levelei egészen rövid szárral használjuk)

2-3 evőkanál szezámolaj

4 szál újhagyma felkarikázva (zöldjéből is belekarikázunk)

kb. ½ kiskanál só (ízlés szerint)

½ kiskanál chili pehely

Egy serpenyőben odatesszük az olajat, rádobjuk a letisztított cukkínit, kb. 2-3 percig pirítjuk, hozzáadjuk a levelekre szedett, letisztított pack choi-t. Addig keverjük-pirítjuk, a míg levelek elkezdenek összeesni. Ekkor hozzáadjuk az újhagymát, és az egészet 1-2 perc alatt erős tűzön készre pirítjuk. Hagyjuk elfőni teljesen a levét. A végén sózzuk és meghintjük a chili pehellyel. Egyből tálalható.