



1

Имбирь натрите на терке. Морковь нарежьте мелкой соломкой. Яйцо отваривайте в кипящей воде 7-8 минут.



2

В фарш добавьте имбирь (остроту регулируйте по вкусу), соль, перец. Хорошо вымешайте. Скатайте небольшие шарики (10-12 шт.).



3

Разогрейте сковороду и сбрызните растительным маслом. Переложите шарики на сковороду и обжаривайте 5-7 минут на сильном огне, помешивая. Влейте к шарикам соус хойсин, терияки, 100 мл воды и тушите на среднем огне 6-7 минут до загустения соуса и выпаривания жидкости.



4

Спустите лапшу в кипящую подсоленную воду и отваривайте 3 минуты. Откиньте на дуршлаг и сбрызните растительным маслом. Арахис очистите от шелухи, обжаривайте на разогретой сковороде 1,5-2 минуты. Мелко нарубите.



5

На тарелку выложите лапшу, сверху морковь, мясные шарики, полейте соусом, посыпьте арахисом, кунжутом и украсьте половинкой яйца.