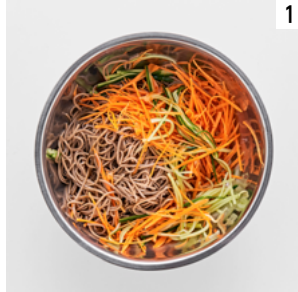




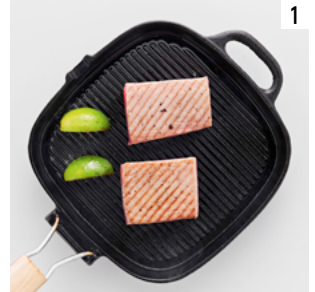
2

В кипящую подсоленную воду опустите лапшу, варите 2 минуты, откиньте на дуршлаг, сбрызните растительным маслом.



1

Огурец и морковь нарежьте тонкой соломкой, чили мелко порубите, у 1/2 лайма сотрите цедру и выдавите сок, петрушку мелко порубите. Смешайте, в миске морковь, огурец, лапшу, 2/3 соевого соуса и васаби.



1

Тунец посолите, поперчите, обжаривайте со всех сторон на хорошо разогретой сковороде по 1,5-2 минуты.



4

Смешайте оставшийся соевый соус, 2 ст. л. растительного масла, чили, петрушку, сок и цедру лайма.



5

Подавайте тунец с салатом из лапши, полив соусом.

! Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу