نودلز بالدجاج والخضار

المقادير:

- 200 غ معكرونة نودلز الأرز
- 300 غ صدر دجاج، مقطع شرائح
- 1 حبة باذنجان، مقطع شرائح
- 1 بصلة، مفرومة
- 1 حبة جزر، مبشورة
- 1 حبة كوسا، مقطعة
- 4 ملعقة كبيرة صلصة الصويا
- 2 ملعقة كبيرة صلصة أويستر
- 1 عود بصل أخضر، مفروم
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. تسلق النودلز وتصفى وتترك جانباً.
2. يطهى الدجاج في مقلاة واسعة على نار مرتفعة ويقلب لمدة 4 دقائق.
3. يضاف البصل الى الدجاج ويطهى لمدة 3 دقائق.
4. يضاف الكوسا والجزر والباذنجان وصلصة الصويا والأويستر والفلفل والملح وتطهى المكونات حتى تتحمر.
5. تضاف النودلز الى المكونات وتترك على نار هادئة لمدة 5 دقائق.
6. يزين الطبق بالبصل الأخضر ويقدم ساخناً.