

## Noodles ρυζιού με γαρίδες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συνταγή TINA WEBB  
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

*Απλό, απλούστατο, με σύντομο μαγείρεμα και νοστιμότατο.*

### Υλικά

- 250 γρ. νουντλς ρυζιού
- 30 γρ. σησαμέλαιο ή ελαιόλαδο
- 200 γρ. γαρίδες Νο 3 (κατεψυγμένες, έτοιμες καθαρισμένες από κελύφη)
- ξύσμα και το χυμό 1 λεμονιού
- λίγα φύλλα μαϊντανού (για το γαρνίρισμα)

### Μερίδες 2

*Προετοιμασία 10΄ Μαγείρεμα 4΄ Ψήσιμο 6΄*

**Διαδικασία** Βράζουμε τα νουντλς σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας και τα σουρώνουμε κρατώντας 200 ml από το νερό όπου έβρασαν. Ζεσταίνουμε σε δυνατή φωτιά το σησαμέλαιο ή ελαιόλαδο σε αντικολλητικό τηγάνι ή γουόκ, ρίχνουμε τις γαρίδες και τις σοτάρουμε για 1 - 2 λεπτά. Προσθέτουμε το ξύσμα και το χυμό του λεμονιού, το νερό που κρατήσαμε από τα ρυζομακάρωνα και αλατοπίπερο και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά για 3 - 4 λεπτά, μέχρι να δέσει η σάλτσα.

Ρίχνουμε και τα νουντλς, ανακατεύουμε και, αν χρειάζεται, αλατοπιπερώνουμε

επιπλέον. Γαρνίρουμε με λίγα φύλλα μαϊντανού ή όποιου μυρωδικού έχουμε (ταιριάζει πολύ ο φρέσκος κόλιανδρος, αλλά δυστυχώς τον φέρνουν μόνο ορισμένα σούπερ μάρκετ και μανάβικα «πολυτελείας»).

**Πηγή:** [gastronomos.gr](http://gastronomos.gr)