

Lecsó i koreansk stil

total tid **43 min.** 20 min. tilberedningstid 23 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Saus:

1 kg	kyllingbryst
1 dl	rapsolje
400 g	gulrot, skåret i halvmåner
300 g	salatløk, skåret i halvmåner
300 g	rød paprika, skåret i strimler
300 g	gul paprika, skåret i strimler
200 g	shiitakesopp, skåret i strimler
30 g	hakket hvitløk
50 g	tomatpuré
5 dl	tomatpassata
2 dl	<u>Kikkoman Naturlig</u> <u>Brygget Tamari Glutenfri</u> <u>Soyasaus</u>
100 g	brunt sukker
5 g	malt svart pepper

Nudler:

800 g	risnudler
--------------	-----------

Dessuten:

10 g	ristede sesamfrø
20 g	hakket koriander

TILBEREDNING

Steg 1

Skjær kyllingbrystet i biter på 2x2 cm og stek dem i olje i en stor panne i ca. 2 minutter. Tilsett salatløk, hvitløk og gulrot og stek i ca. 2 minutter. Tilsett rød og gul paprika og sopp og stek i ytterligere 2 minutter. Tilsett tomatpuré, tomatpassata, Kikkoman Glutenfri Soyasaus, sukker og pepper og la det småkoke i ca. 10 minutter.

Steg 2

I mellomtiden koker du nudlene i kokende saltet vann i ca. 3 minutter og skyller dem raskt i kaldt vann.

Steg 3

Fordel nudlene på tallerkenene, hell på sausen, og garner med sesamfrø og koriander.