KIKKOMAN

Misonudler og grønnsaker i peanøttsaus

total tid **20 min.** **15 min.** tilberedningstid **5 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.192 kJ / 523,5 kcal

Fett: **19,5 g** Protein: **14,9 g**
Karbohydrater: **68,2 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

150 g	instant ramennudler
100 g	pak choy
1	løk
0,5	gulrot
30 g	edamamebønner uten belg
1	fedd hvitløk
1 ss	peanøttsmør
2 ts	Kikkoman ristet Sesamolje
2 ts	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1 ts	misopasta
0,25 ts	chilipulver
1 ss	sitronsaft
1 ts	sukker
0,6 dl	vann
	Vårløk til garnering
2 ss	peanøtter

TILBEREDNING

Steg 1

150 g instant ramennudler - **100 g** pak choy - **1** løk - **0,5** gulrot - **30 g** edamamebønner uten belg - **1** fedd hvitløk - **1 ts** Kikkoman ristet Sesamolje
Kok nudlene etter anvisningene på pakken.

Finhakk grønnsakene og stek i Kikkoman Sesamolje i 2 minutter under hyppig omrøring.

Steg 2

1 ss peanøttsmør - **1 ts** Kikkoman ristet Sesamolje - **2 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **1 ts** misopasta - **0,25 ts** chilipulver - **1 ss** sitronsaft - **1 ts** sukker - **0,6 dl** vann
Bland alle ingrediensene i en bolle. Ha dem oppi stekepannen sammen med grønnsakene. Tilsett de kokte nudlene og rør om.

Steg 3

1 vårløk - **2 ss** peanøtter
Hakk peanøttene og vårløken. Legg nudlene i bokser og dryss over vårløk og peanøtter.