KIKKOMAN

Stekte nudler med soyasaus og pak choi

total tid **30 min.** **30 min.** tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.209 kJ / 527 kcal

Fett: **14,3 g** Protein: **17,9 g**
Karbohydrater: **76,7 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

75 g	cashewnøtter
250 g	ramennudler
3	små vårløk
3	hvitløkbåter
1	røde paprika
100 g	sjampinjong
4	små pak choi
2,5 ss	vegetabilsk olje
1 ss	revet ingefær
0,75 dl	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
2 ss	chilisaus
2 ss	riseddik
1 ss	sesamolje
	noen små korianderblad

TILBEREDNING

Steg 1

Rost nøttene i en panne uten fett og sett dem til side. Tilbered nudlene som angitt på pakken. Rens og vask vårløkene og skjær dem i ringer. Skrell hvitløken og press den. Del paprikaen i to, rens og vask den, og skjær den i strimler. Rens sjampinjongen og skjær den i skiver. Del pak choien fire og vask den.

Steg 2

Varm opp vegetabilsk olje i en panne og brun vårløker, hvitløk og ingefær kortvarig i den. Tilsett paprika, sjampinjong og pak choi, brun dem over det hele, tilsett nudler, rør dem forsiktig inn og stek dem kortvarig med de andre ingrediensene.

Steg 3

Rør sammen Kikkoman Soyasaus, chilisaus, eddik og sesamolje, ha det i grønnsaksblandingen og stek i noen minutter til. Strø på nøtter og koriander og server stekte nudler.