

# Sursøt tteokbokki med ketchup og kimchisaus

total tid **30 min.** 15 min. tilberedningstid 15 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):  
**4.573 kJ / 1.093 kcal**

Fett: **12 g** Protein: **20 g**  
Karbohydrater: **231 g**

## INGREDIENSER

2 porsjoner

<b>400 g</b>	tteokbokki riskaker
<b>200 g</b>	østerssopp
<b>300 g</b>	brokkolini
<b>1 bunt</b>	vårløk
<b>3 ss</b>	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
<b>Saus:</b>	
<b>2 ss</b>	<u>Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi</u>
<b>1 ss</b>	gochujang
<b>4 ss</b>	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
<b>2 dl</b>	ketchup
<b>150 g</b>	sukker
<b>1 ss</b>	<u>Kikkoman ristet Sesamolje</u>
<b>2,5 dl</b>	vann
<b>1 ts</b>	revet ingefær
<b>0,5</b>	vårløk til garnityr
<b>1 ss</b>	ristede sesamfrø

## TILBEREDNING

### Steg 1

**400 g** tteokbokki riskaker - **200 g** østerssopp - **300 g** brokkolini - **1 bunt** vårløk - **3 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus  
Tilbered tteokbokki i henhold til anvisningene på pakken. Skjær østerssopp i strimler og vårløken i 2 cm lange biter. Knekk brokkolinien i mindre biter. Varm opp oljen i en kasserolle og stek østerssoppen til den blir veldig brunet. Tilsett Kikkoman Soyasaus mot slutten av steketiden. Tilsett brokkolini og vårløk og stek i 2 minutter.

### Steg 2

**1 ts** revet ingefær - **2 ss** Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi - **1 ss** gochujang - **1 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **2 dl** ketchup - **150 g** sukker - **1 ss** Kikkoman ristet Sesamolje - **2,5 dl** vann  
Bland ingefær, Kikkoman Kimchi Chilisaus, gochujang, ketchup, sukker, vann og Kikkoman Sesamolje i en bolle.

### Steg 3

**0,5** vårløk til garnityr - **1 ss** ristede sesamfrø  
Ha kokt tteokbokki oppi pannen, hell i sausen, og rør om slik at riskakene blir dekket av saus. Garner med vårløk og ristede sesamfrø før servering.