KIKKOMAN

Teriyaki woknudler

total tid **20 min.** **5 min.** tilberedningstid **12 min.** koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Woknudler:

850 g	brokkoli, skåret i små buketter
450 g	mie-nudler
1 dl	solsikkeolje
15 g	hvitløksfedd, finhakket
350 g	gulrot, skåret i strimler
290 g	rødløk, skåret i båter
460 g	rød paprika, skåret i strimler
50	minimais fra glass
6 dl	Kikkoman Woksaus - Teriyaki

Til serveringen:

50 g	vårløk, finskåret
5 g	koriander, grovrevet
20	sitronbåter
20 g	chilipepper, skåret i tynne skiver
1 dl	Kikkoman Woksaus - Teriyaki

TILBEREDNING

Steg 1

Kok brokkolien i saltet vann i 2-3 minutter. Skyll den kort i kaldt vann.

Steg 2

Kok nudlene i 2 minutter og skyll dem kort.

Steg 3

Varm opp oljen i en wokpanne, stekepanne eller vippepanne på middels varme (vippepanne ca. 140 °C). Ha oppi hvitløk, gulrot og rødløk og sauter i 2 minutter under omrøring til rødløken begynner å brunes.

Steg 4

Tilsett brokkoli, rød paprika og minimais og stek i ytterligere 3 minutter til grønnsakene er gjennomvarme, men fortsatt gir tyggemotstand.

Steg 5

Tilsett nudlene og Kikkoman Woksaus – Teriyaki og rør om på middels varme i ca. 3 minutter til alle ingrediensene er godt kombinert.

Steg 6

Server nudlene med vårløk, koriander, chilipepper, litt Kikkoman Woksaus – Teriyaki og to sitronbåter per porsjon.