KIKKOMAN

Kongereker i teriyakiwok med glassnudler

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

INGREDIENSER

2 porsjoner

3	egg
1,05 dl	Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristet Hvitløk
4 ss	vegetabilsk olje
150 g	kongereker, kokeklare
2	vårløk, fint oppskåret
150 g	sukkererter, renset og delt i to
150 g	gulrot, skåret i tynne strimler
1 ss	Kikkoman ristet Sesamolje
175 g	tørkede glassnudler, kokt, avsilt og skåret i 10 cm lange stykker (ca. 350 g kokt vekt)
0,9 dl	vann
60 g	valnøtter, ristet og hakket

TILBEREDNING

Steg 1

3 egg - **1 ss** Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristet Hvitløk - **1 ss** vegetabilsk olje

Knekk eggene i en bolle og pisk dem sammen med Kikkoman Teriyaki Woksaus med Hvitløk. Varm opp oljen i en varm wokpanne og stek eggene i 3 minutter mens du rører om for å lage myk eggerøre. Ha den over på en tallerken, og tørk av wokpannen med tørkepapir.

Steg 2

3 ss vegetabilsk olje - **150 g** kongereker, kokeklare - **2** vårløk, fint oppskåret - **150 g** sukkererter, renset og delt i to - **150 g** gulrot, skåret i tynne strimler - **1 ss** Kikkoman ristet Sesamolje

Varm opp oljen i wokpannen, tilsett rekene og stek i 2 minutter. Ta ut rekene og legg dem på en tallerken. Stek vårløk, sukkererter og gulrot i wokpannen i 3 minutter. Krydre med Kikkoman Sesamolje og wokk i ytterligere 2 minutter.

Steg 3

175 g tørkede glassnudler, kokt, avsilt og skåret i 10 cm lange stykker (ca. 350 g kokt vekt) - **6 ss** Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristet Hvitløk - **0,9 dl** vann

Ha kokte glassnudler, stekte reker fra steg 2, Kikkoman Teriyaki Woksaus med Hvitløk og vann i wokpannen. Gi et oppkok og rør godt om for å kombinere ingrediensene.

Steg 4

60 g valnøtter, ristet og hakket

Bryt opp eggerøren fra steg 1 og vend den forsiktig inn i teriyaki-glassnudlene. Server i skåler og dryss over valnøttene.