

# Kongereker i teriyakiwok med glassnudler

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

## INGREDIENSER

2 porsjoner

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