

Rispirardumplings med ramenfyll

total tid **20 min.** 15 min. tilberedningstid 5 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.537 kJ / 853 kcal

Fett: **67,6 g** Protein: **17,6 g**
Karbohydrater: **41 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

Dumplings:

75 g ramennudler (eller instantnudler)
3 vårløk
2 kvister koriander (eller bladpersille)
0,25 rød paprika
1,5 ss ristede sesamfrø
1,5 ts Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi
1,5 ss majones
60 g revet ost (f.eks. emmentaler eller moden gouda)
2 ts Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
12 rispirark (ca. 16–18 cm i diameter)
2 ss Kikkoman ristet Sesamolje

Dipp:

4,5 ss majones
1 ts Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi
2 ts Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1 kvist koriander (eller persille)
1 vårløk

TILBEREDNING

Steg 1

75 g ramennudler - **3** vårløk - **2** kvister koriander - **0,25** rød paprika

Kok nudlene i henhold til pakkeanvisningene og skjær dem i små biter. Skjær opp vårløken. Finhakk korianderen. Skjær paprikaen i terninger.

Steg 2

1,5 ss ristede sesamfrø - **1,5 ts** Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi **1,5 ss** majones - **60 g** revet ost (f.eks. emmentaler eller moden gouda) - **2 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
Bland nudlene med to tredjedeler av vårløken, koriander, rød paprika, sesamfrø, Kikkoman Kimchi Chilisaus, majones, ost og Kikkoman Soyasaus.

Steg 3

12 rispirark (ca. 16–18 cm i diameter)
Dypp hvert risark kort i kaldt vann og legg det på et fuktig kjøkkenhåndkle. Legg ca. 1 ss fyll på hvert ark, brett inn sidene og rull sammen.

Steg 4

2 ss Kikkoman ristet Sesamolje
Varm opp Kikkoman Sesamolje i en stor panne og stek dumplingsene i 4–6 minutter til de er gyllenbrune på alle sider.

Steg 5

4,5 ss majones - **1 ts** Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi - **2 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **1** kvist koriander - **1** vårløk, oppskåret
Bland majonesen med Kikkoman Kimchi Chilisaus og Kikkoman Soyasaus. Garner med koriander og vårløk, og server med dumplings.

