

Teriyakireker med tørket mun-sopp

total tid **15 min.** 10 min. tilberedningstid 5 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.731 kJ / 413,5 kcal

Fett: **12 g** Protein: **18 g**
Karbohydrater: **58,1 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

100 g	vermicellinudler
12	svarte tigerreker
15 g	tørket mun-sopp i skiver
50 g	grønn paprika
50 g	gulrot
1	sjalottløk
1 cm	ingefær
0,5	chili
3,5	fedd hvitløk
2,5 ss	olje
3 ss	<u>Kikkoman Teriyakisaus med Ristede Sesamfrø</u>
0,25	lime
3 ss	vann
2 ss	koriander
1 ts	sesamfrø
1 ss	vårløk

TILBEREDNING

Steg 1

100 g vermicellinudler

Kok nudlene etter anvisningen på pakken og sil deretter av vannet.

Steg 2

12 svarte tigerreker - **15 g** tørket mun-sopp i skiver

Rens rekene ved å fjerne skallet. Hell kokende vann over mun-soppen og la den ligge i bløt i 10 minutter.

Steg 3

50 g grønn paprika - **50 g** gulrot - **1** sjalottløk - **1 cm** ingefær - **0,5** chili - **3,5** fedd hvitløk - **2,5 ss** olje

Skjær paprikaen i strimler og gulroten i fyrstikktykke staver. Finhakk sjalottløk, ingefær, chili og hvitløk. Ha olje i en panne og stek i ca. 1 minutt. Tilsett sjalottløk, ingefær, hvitløk, paprika, gulrot, mun-sopp og reker. Stek i 1 minutt.

Steg 4

3 ss Kikkoman Teriyakisaus med Ristede Sesamfrø - **0,25** lime - **3 ss** vann - **2 ss** koriander - **1 ts** sesamfrø - **1 ss** vårløk

Tilsett kokte nudler og chili. Stek i 2-3 minutter, tilsett så Kikkoman Teriyakisaus med Ristede Sesamfrø, limesaft og vann. Bland godt. Dryss koriander og sesamfrø over den ferdige retten. Garner med hakket vårløk.