KIKKOMAN

Woket tynnribbe med nudler

total tid **35 min.** **20 min.** tilberedningstid **15 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.637 kJ / 867 kcal

Fett: **48,8 g** Protein: **48,6 g**
Karbohydrater: **54,3 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

250 g	tynnribbe skåret i terninger
1	rødløk i strimler
75 g	sukkererter i biter
0,5 bunt	finhakket bunt vårløk
1	finhakket fedd hvitløk
15 g	finhakket fersk ingefær
1	finhakket liten chili
200 g	kokte nudler
5 ss	olje til steking, f.eks. olivenolje eller rapsolje
0,5	Saften fra en halv appelsin
5 ss	Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristede Sesamfrø
2 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1 ss	Kikkoman ristet Sesamolje

Til topping:

1 ss	appelsinskall
1	finhakket vårløk
1 ss	ristede sesamfrø
175 g	kimchi

TILBEREDNING

Steg 1

Kok opp vann i en wokpanne eller en stekepanne.

Steg 2

Tilsett tynnribben og kok i ca. 10 minutter. Legg kjøttet på kjøkkenpapir, og la vannet renne av.

Steg 3

Tørk av wokpannen og tilsett 1 ss olje. Stek kjøttet til det får en sprø stekeskorpe og sett til side.

Steg 4

Ha 1 ss olje i pannen. Tilsett rødløk og sukkererter, og stek raskt. Tilsett så vårløk, og la det surre i 1 minutt. Sett til side.

Steg 5

Tilsett hvitløk, ingefær og chili i pannen, og stek i resten av oljen. Ha så i tynnribben og grønnsakene.

Steg 6

Tilsett appelsinsaft, Kikkoman teriyaki-saus, Kikkoman soyasaus og Kikkoman sesamolje.

Steg 7

Tilsett kokte nudler og stek kort. Topp retten med appelsinskall, vårløk og sesamfrø, og server gjerne med kimchi.