KIKKOMAN

Krydrede ostespätzle

Samlet tid **27 min.** **10 min.** Arbejdstid **17 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Spätzle:

1,6 kg	færdiglavede spätzle fra supermarkedet (tilberedt vægt: 1,8 kg)

Ostesauce:

160 g	løg, skåret i strimler
20 g	hakket hvidløg
240 g	shiitake-svampe, skåret i strimler
160 g	klaret smør
80 g	hvedemel, type 405
1,2 liter	sødmælk
120 ml	Kikkoman teriyaki marinade
240 g	revet cheddar
40 g	sambal oelek

Derudover:

10 g	ristede løg
5 g	hakket purløg

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Kog spätzle i henhold til pakkens anvisninger og hold dem varme.

Step 2

Svits løg, hvidløg og svampe i det klarede smør, til løget er gennemsigtigt. Hæld blandingen igennem en sigte og sørg for at opsamle smørret. Hæld smørret tilbage i panden og rør mel heri. Rør den kolde mælk i ved middel varme og bring saucen i kog. Vær forsigtig med ikke at brænde den på. Rør Kikkoman teriyaki marinade, ost, sambal oelek og svampe og løg i saucen og lad den simre i 5 minutter ved lav varme.

Step 3

Server de færdige spätzle i dybe tallerkener, hæld saucen over og pynt med ristede løg og purløg.