

# Misonudler med grøntsager i peanutsauce

Samlet tid **20 min.** 15 min. Arbejdstid 5 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:  
**2.192 kJ / 523,5 kcal**

Fedt: **19,5 g** Protein: **14,9 g**  
Kulhydrater: **68,2 g**

## INGREDIENSER

### 2 Portioner

|                  |                                             |
|------------------|---------------------------------------------|
| <b>150 g</b>     | instant ramennudler                         |
| <b>100 g</b>     | pak choi                                    |
| <b>1</b>         | løg                                         |
| <b>0,5</b>       | gulerod                                     |
| <b>30 g</b>      | afskallede edamamebønner                    |
| <b>1</b>         | fed hvidløg                                 |
| <b>1 spsk.</b>   | peanutbutter                                |
| <b>2 tsk.</b>    | <u>Kikkoman Ristet Sesamolie</u>            |
| <b>2 tsk.</b>    | <u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u> |
| <b>1 tsk.</b>    | misopasta                                   |
| <b>0,25 tsk.</b> | stødt chilipulver                           |
| <b>1 spsk.</b>   | citronsaft                                  |
| <b>1 tsk.</b>    | sukker                                      |
| <b>60 ml</b>     | vand                                        |
|                  | Forårsløg til pynt                          |
| <b>2 spsk.</b>   | peanuts                                     |

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

**150 g** instant ramennudler - **100 g** pak choi - **1** løg - **0,5** gulerod - **30 g** afskallede edamamebønner - **1** fed hvidløg - **1 tsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie  
Kog nudlerne i henhold til pakkens anvisninger.  
Hak grøntsagerne fint og steg dem i Kikkoman sesamolie i 2 minutter under hyppig omrøring.

### Step 2

**1 spsk.** peanutbutter - **1 tsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **2 tsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 tsk.** misopasta - **0,25 tsk.** stødt chilipulver - **1 spsk.** citronsaft - **1 tsk.** sukker - **60 ml** vand

Bland alle ingredienserne i en skål. Tilsæt dem til panden med grøntsager, tilsæt nudlerne og bland det hele sammen.

### Step 3

**1** forårsløg - **2 spsk.** peanuts  
Hak peanuts og forårsløg. Læg nudlerne i en madkasse og drys med forårsløg og peanuts.