KIKKOMAN

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

150 g	instant ramennudler
100 g	pak choi
1	løg
0,5	gulerod
30 g	afskallede edamamebønner
1	fed hvidløg
1 spsk.	peanutbutter
2 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
	Forårsløg til pynt
2 spsk.	peanuts

FREMGANGSMÅDE

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.