

Sur-sød tteokbokki med ketchup-kimchisauce

Samlet tid **30 min.** 15 min. Arbejdstid 15 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
4.573 kJ / 1.093 kcal

Fedt: **12 g** Protein: **20 g**
Kulhydrater: **231 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

400 g	ris-tteokbokki
200 g	østershatte
300 g	babybroccoli
1 bundt	forårsløg
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Sauce:	
2 spsk.	Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi
1 spsk.	gochujang-pasta
4 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
200 ml	ketchup
150 g	sukker
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
250 ml	vand
1 tsb.	revet ingefær
0,5	forårsløg som pynt
1 spsk.	ristede sesamfrø

FREM GANGSMÅDE

Step 1

400 g ris-tteokbokki - **200 g** østershatte - **300 g** babybroccoli - **1 bundt** forårsløg - **3 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)
Tilbered tteokbokki i henhold til pakkens anvisninger. Skær østershattene i strimler og forårsløget i stykker på 2 cm. Bræk broccolien i mindre stykker. Opvarm olie i en gryde, og steg østershattene, indtil de har fået godt med farve. Tilsæt Kikkoman sojasauce hen imod slutningen. Tilsæt broccoli og forårsløg, og steg i yderligere 2 minutter.

Step 2

1 tsb. revet ingefær - **2 spsk.** [Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi](#) - **1 spsk.** gochujang-pasta - **1 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#) - **200 ml** ketchup - **150 g** sukker - **1 spsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#) - **250 ml** vand
Bland ingefær, Kikkoman kimchi chilissauce, gochujang-pasta, ketchup, sukker, vand og Kikkoman sesamolie sammen i en skål.

Step 3

0,5 forårsløg som pynt - **1 spsk.** ristede sesamfrø
Hæld de tilberedte tteokbokki på en pande, hæld saucen over, og rør det hele sammen, indtil riskagerne er dækket. Pynt med forårsløg og ristet sesam inden servering.