KIKKOMAN

Teriyaki woknudler

Samlet tid **20 min.** **5 min.** Arbejdstid **12 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Woknudler:

850 g	broccoli, skåret i buketter
450 g	mie-nudler (ægnudler)
100 ml	solsikkeolie
15 g	hvidløg, finthakket
350 g	gulerødder, skåret i strimler
290 g	rødløg, skåret i både
460 g	rød peberfrugt, skåret i strimler
50	babymajs, på dåse
600 ml	Kikkoman woksauce - teriyaki

Servering:

50 g	forårsløg, fintskåret
5 g	koriander, revet groft i mindre stykker
20	citronbåde
20 g	chili, skåret i tynde skiver
100 ml	Kikkoman woksauce - teriyaki

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Kog broccolien i saltet vand i 2-3 minutter. Hæld dem derefter kort i koldt vand.

Step 2

Kog nudlerne i 2 minutter og skyl dem ganske kort.

Step 3

Varm olie ved middel varme i en wok, stegepande eller kipsteger (kipsteger ca. 140 °C). Tilsæt hvidløg, gulerødder og løg, og steg det hele i 2 minutter under omrøring, indtil løget begynder at brune.

Step 4

Tilsæt broccoli, rød peberfrugt og babymajs, og steg i yderligere 3 minutter, indtil grøntsagerne er gennemstegte, men stadig har bid.

Step 5

Tilsæt nudlerne og Kikkoman woksauce teriyaki, og steg det hele ved middel varme i ca. 3 minutter, indtil det hele er godt blandet sammen.

Step 6

Server nudlerne med forårsløg, koriander, chili, en smule Kikkoman woksauce teriyaki og to citronbåde per servering.