

Cremede gochujangnudler med kimchi

Samlet tid **25 min.** 10 min. Arbejdstid **15 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.193 kJ / 523 kcal

Fedt: **22,3 g** Protein: **15 g**
Kulhydrater: **65,4 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

2 fed hvidløg
1 spsk. [Kikkoman Ristet Sesamolie](#)
160 g kimchi (fra glas)
200 g sukkerærter
200 g piskefløde (double cream)
300 g penne eller minipenne
0,5 tsk. gochujangpasta
2 spsk. peanutbutter
1 tsk. ahornsirup
4 spsk. [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)
Friskmalet sort peber
2 spsk. forårsløg i ringe
2 spsk. ristede sesamfrø

FREM GANGSMÅDE

Step 1

2 fed hvidløg - **1 spsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#) - **160 g** kimchi (fra glas) - **200 g** sukkerærter - **200 g** piskefløde (double cream)

Hak hvidløg fint, og steg det i opvarmet Kikkoman sesamolie i en stor wok eller stegepande. Tilsæt kimchi og sukkerærter (i halve, hvis de er for store), og steg det hele ganske kort. Hæld fløde i wokken, bring den i kog, og lad den simre i 5 minutter.

Step 2

300 g penne eller minipenne - **0,5 tsk.** gochujangpasta - **2 spsk.** peanutbutter - **1 tsk.** ahornsirup - **4 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)

Kog pastaen i henhold til pakkens anvisninger, og gem ca. 100 ml af pastavandet, når du hælder det fra. Bland pastavandet med gochujangpasta, peanutbutter, ahornsirup og Kikkoman sojasauce.

Step 3

Friskmalet sort peber - **2 spsk.** forårsløg i ringe - **2 spsk.** ristede sesamfrø

Tilsæt pasta og sauce til de cremede grøntsager i wokken. Vend ingredienserne kort sammen, smag til med peber, og anret den færdige ret på tallerkener. Pynt pastaretten med forårsløg og sesamfrø inden servering.