KIKKOMAN

Dumplings af rispapir med ramenfyld

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

Næringsindhold:
3.537 kJ / 853 kcal

Fedt: **67,6 g** Protein: **17,6 g**
Kulhydrater: **41 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Dumplings:

75 g	ramennudler (eller instantnudler)
3	forårsløg
2	kviste koriander (eller bredbladet persille)
0,25	rød peberfrugt
1,5 spsk.	ristede sesamfrø
1,5 tsk.	Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi
1,5 spsk.	mayonnaise
60 g	revet ost (f.eks. emmentaler eller modnet gouda)
2 tsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
12	ark rispapir (ca. 16–18 cm diameter)
2 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie

Dip:

4,5 spsk.	mayonnaise
1 tsk.	Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi
2 tsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1	kvist koriander (eller persille)
1	forårsløg

FREMGANGSMÅDE

Step 1

75 g ramennudler (eller instantnudler) - **3** forårsløg - **2** kviste koriander (eller bredbladet persille) - **0,25** rød peberfrugt
Kog nudlerne i henhold til pakkens anvisninger, og skær dem i mindre stykker. Skær forårsløget i skiver. Hak korianderen fint, og skær den røde peberfrugt i tern.

Step 2

1,5 spsk. ristede sesamfrø - **1,5 tsk.** Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi **1,5 spsk.** mayonnaise - **60 g** revet ost (f.eks. emmentaler eller modnet gouda) - **2 tsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Bland nudlerne med to tredjedele af forårsløget, koriander, rød peberfrugt, sesamfrø, Kikkoman kimchi chilisauce, mayonnaise, ost og Kikkoman sojasauce.

Step 3

12 ark rispapir (ca. 16–18 cm diameter)
Dyp kort hvert ark rispapir i koldt vand, og læg det på et fugtigt viskestykke. Læg ca. 1 spsk. fyld på hvert ark, fold siderne op om fyldet, og rul rullen sammen.

Step 4

2 spsk. Kikkoman Ristet Sesamolie
Opvarm Kikkoman sesamolie i en stor pande, og steg de færdige dumplings i 4-6 minutter, indtil de er gyldenbrune på alle sider.

Step 5

4,5 spsk. mayonnaise - **1 tsk.** Kikkoman Krydret

Chilisauce til Kimchi - **2 tsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1** kvist koriander (eller persille) - **1** forårsløg
Bland mayonnaise med Kikkoman kimchi chilisauce og Kikkoman sojasauce. Pynt med koriander og forårsløg, og server saucen med de færdigstegte dumplings.