

# 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 Chilisauc](#) 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 Chilisauc](#) til Kimchi
- 2 tsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)
- 1** kvist koriander (eller persille)
- 1** forårsløg

## FREM GANGSMÅDE

### 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 Chilisauc](#) 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 chilisauc, 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 sauceen med de færdigstegte dumplings.