KIKKOMAN

Stegte nudler med rejer og grøntsager

Samlet tid **30 min.** **20 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.336 kJ / 554 kcal

Fedt: **32 g** Protein: **30,7 g**
Kulhydrater: **34,2 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

12	kongerejer som er klar til at blive tilberedt
50 g	gulerod i strimler
50 g	squash i strimler
1	fed hvidløg, finthakket
15 g	frisk ingefær, finthakket
200 g	ramennudler
5 spsk.	stegeolie
2 spsk.	citronsaft
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie

Topping:

	Revet skal af en halv økologisk citron
2	forårsløg, finthakkede
3	stilke koriander (pluk bladene af)

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Varm 1 spsk. olie i en wok, tilsæt gulerod og sauter. Tilsæt squash efter et minuts tid og sauter det med. Læg begge dele til side.

Step 2

Kom rejer og 1 spsk. olie i wokken sammen med den resterende olie fra grøntsagerne, steg dem i ca. 3 minutter og læg dem til side.

Step 3

Sauter ingefær og hvidløg i den resterende olie i wokken. Kom grøntsagerne og rejerne tilbage i wokken og steg det hele sammen et kort øjeblik.

Step 4

Tilsæt citronsaft, Kikkoman Sojasauce og Kikkoman sesamolie. Vend de kogte nudler i og varm det hele igennem et øjeblik.

Step 5

Drys citronskal, forårsløg og koriander over retten og server den.