KIKKOMAN

Stegte nudler med sojasauce og pak choi

Samlet tid **30 min.** **30 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
2.209 kJ / 527 kcal

Fedt: **14,3 g** Protein: **17,9 g**
Kulhydrater: **76,7 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

75 g	cashewnødder
250 g	ramen-nudler
3	forårsløg
3	fed hvidløg
1	rød peberfrugt
100 g	champignoner
4	små pak choi
2,5 spsk.	planteolie
1 spsk.	revet ingefær
75 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2 spsk.	chilisauce
2 spsk.	riseddike
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
	Koriander blade

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Rist nødderne på en pande uden fedtstof, og stil dem til side. Kog nudlerne efter anvisningen på pakken. Rens og skyl forårsløgene, og skær dem i ringe. Pil og pres hvidløget. Skær peberfrugten i halve, skyl og udkern den, og skær den i strimler. Rens champignonerne, og skær dem i skiver. Skyl pak choien, og skær den i kvarte.

Step 2

Varm planteolien op på en pande, og svits forårsløg, hvidløg og ingefær et kort øjeblik. Tilsæt peberfrugt, champignon og pak choi, og svits det hele på alle sider. Tilsæt nudlerne, bland det hele sammen, og lad nudlerne stege med et kort øjeblik.

Step 3

Rør Kikkoman Sojasauce, chilisauce, eddike og sesamolie sammen. Hæld saucen over retten, og lad det hele stege videre i nogle minutter. Drys de stegte nudler med nødder og koriander inden servering.