KIKKOMAN

Sticky peanut-nudler

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

INGREDIENSER

4 Portioner

250 g	ægnudler
1	gulerod
1	rød peberfrugt
2	forårsløg
1 håndfuld	spinat eller pak choi
	Sesamolie
3 spsk.	peanutbutter
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1	lime
1 tsk.	honning eller sukker (valgfrit)
0,5 tsk.	chiliflager
1	fed hvidløg

Topping (valgfrit):

Ristede peanuts
Frisk koriander
Ekstra lime

FREMGANGSMÅDE

Step 1

1 gulerod - **1** rød peberfrugt - **2** forårsløg - **1** **håndfuld** spinat eller pak choi
Skær gulerod og peberfrugt i strimler og hak forårsløg og spinat/pak choi.

Step 2

Varm en pande/wok op med olie

Step 3

Svits gulerod og peberfrugt i 2-3 min., så de stadig har bid.

Step 4

Tilsæt hakket forårsløg og spinat eller pak choi til sidst.

Step 5

250 g ægnudler
Kog nudlerne efter anvisning på pakken. Dræn og skyl hurtigt (så de ikke klistrer).

Step 6

Sesamolie - **3 spsk.** peanutbutter - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1** lime
Rør peanutbutter, Kikkoman sojasauce, lime og lidt sesamolie sammen. Rør varmt vand i lidt ad gangen, til saucen bliver cremet og "sticky".

Step 7

Kom nudlerne på panden med grøntsagerne, og hæld saucen over.
Vend godt rundt i 1-2 min., til nudlerne er helt

dækket og varme.

Step 8
Ristede peanuts - Frisk koriander - Ekstra lime
Server med hakkede peanuts, koriander og lidt limesaft.