KIKKOMAN

Wokstegte grøntsager og rispapirnudler

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

Næringsindhold:
892 kJ / 213 kcal

Fedt: **6 g** Protein: **5 g**
Kulhydrater: **33 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

8	rispapir
2 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
0,13	rødkål
0,5	gul peberfrugt
0,5	gulerod
1	løg
2	fed hvidløg
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
0,5 spsk.	honning
1 spsk.	sesamfrø
1	forårsløg

FREMGANGSMÅDE

Step 1

8 rispapir - **1 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie
Læg 4 ark rispapir i blød i varmt vand, indtil de er bløde. Fjern dem og læg dem oven på hinanden på et spækbræt penslet med Kikkoman sesamolie. Pres dem sammen, så de klistrer fast til hinanden, og læg dem tilbage i skålen med vand i 2 minutter. Læg dem på spækbrættet og skær dem i 1-2 cm brede strimler med en olieret kniv. Hæld strimlerne tilbage i vandet og skil dem fra hinanden med hånden. Så snart strimlerne løsner sig fra hinanden, lægges de i en tør skål.
Gentag det samme med de resterende 4 ark rispapir.

Step 2

1 spsk. Kikkoman Ristet Sesamolie - **0,13** rødkål - **0,5** gul peberfrugt - **0,5** gulerod - **1** løg - **2** fed hvidløg - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **0,5 spsk.** honning
Hak kål, peberfrugt, gulerod og løg, og steg det hele på en pande med Kikkoman sesamolie. Tilsæt hakket hvidløg. Bland Kikkoman sojasauce med honning. Hæld det på panden og bland det med grøntsagerne og rispapirnudlerne.

Step 3

1 spsk. sesamfrø - **1** forårsløg
Hak forårsløg. Drys forårsløg og sesamfrø over retten inden servering.