

Lecho i koreansk stil

Total tid **43 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse **23 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till såsen:

1 kg	kycklingbröst
100 ml	rapsolja
400 g	morötter, skurna i halvmånar
300 g	gul lök skuren i halvmånar
300 g	röd paprika, skuren i strimlor
300 g	gul paprika, skuren i strimlor
200 g	shiitakesvamp, skuren i strimlor
30 g	hackad vitlök
50 g	tomatpuré
500 ml	silade tomater
200 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås</u>
100 g	farinsocker
5 g	malen svartpeppar

Till nudlarna:

800 g	risnudlar
--------------	-----------

Dessutom:

10 g	rostade sesamfrön
20 g	hackad koriander

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skär kycklingbrösten i 2 x 2 cm bitar och stek i olja i en stor panna i ca. 2 minuter. Tillsätt lök, vitlök och morötter och fräs i ca. 2 minuter. Tillsätt paprika och svamp och stek i ytterligare 2 minuter. Tillsätt tomatpurén, silade tomater, Kikkoman Glutenfri sojasås, socker och peppar och låt sjuda i ca. 10 minuter.

Steg 2

Koka under tiden nudlarna i kokande saltat vatten i cirka 3 minuter och skölj dem sedan snabbt i kallt vatten.

Steg 3

Portionera nudlarna på tallrikarna, toppa med såsen och garnera med sesamfrön och koriander.