KIKKOMAN

# Misonudlar med grönsaker i jordnötssås

Total tid **20 Min.** **15 Min.** Tid för förberedelse **5 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
**2.192 kJ / 523,5 kcal**

Fett: **19,5 g** Protein: **14,9 g**
Kolhydrater: **68,2 g**

## INGREDIENSER

**2 Portioner**

| | |
|---|---|
| **150 g** | snabbnudlar (ramen) |
| **100 g** | pak choi |
| **1** | lök |
| **0,5** | morot |
| **30 g** | skalade sojabönor |
| **1** | vitlöksklyfta |
| **1 msk** | jordnötssmör |
| **2 tsk** | Kikkoman rostad sesamolja |
| **2 tsk** | Kikkoman naturligt bryggd sojasås |
| **1 tsk** | misopasta |
| **0,25 tsk** | chilipulver |
| **1 msk** | citronsaft |
| **1 tsk** | socker |
| **60 ml** | vatten |
| | Salladslök till garnering |
| **2 msk** | jordnötter |

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

**150 g** snabbnudlar (ramen) - **100 g** pak choi - **1** lök - **0,5** morot - **30 g** skalade sojabönor - **1** vitlöksklyfta - **1 tsk** Kikkoman rostad sesamolja
Koka nudlarna enligt anvisningarna på förpackningen.

Finhacka grönsakerna och stek i Kikkoman sesamolja i 2 minuter, rör om ofta.

### Steg 2

**1 msk** jordnötssmör - **1 tsk** Kikkoman rostad sesamolja - **2 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 tsk** misopasta - **0,25 tsk** chilipulver - **1 msk** citronsaft - **1 tsk** socker - **60 ml** vatten
Blanda alla ingredienser i en skål. Lägg dem i stekpannan med grönsakerna, tillsätt de kokta nudlarna och blanda.

### Steg 3

**1** salladslök - **2 msk** jordnötter
Hacka jordnötterna och salladslöken. Lägg nudlarna i matlådor och strö över lök och jordnötter.