

Sötsyrlig tteokbokki med ketchup och kimchisås

Total tid **30 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse 15 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

4.573 kJ / 1.093 kcal

Fett: **12 g** Protein: **20 g**

Kolhydrater: **231 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

400 g	ris tteokbokki
200 g	ostronmussling
300 g	babybroccoli
1 knippe	salladslök
3 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
Sås:	
2 msk	<u>Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi</u>
1 msk	gochujangpasta
4 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
200 ml	ketchup
150 g	socker
1 msk	<u>Kikkoman rostad sesamolja</u>
250 ml	vatten
1 tsk	riven ingefära
0,5	salladslök till garnering
1 msk	rostade sesamfrön

FÖRBEREDELSE

Steg 1

400 g ris tteokbokki - **200 g** ostronmussling - **300 g** babybroccoli - **1 knippe** salladslök - **3 msk**

Kikkoman naturligt bryggd sojasås

Förbered tteokbokki enligt anvisningarna på förpackningen. Skär ostronmusslingen i strimlor och salladslöken i 2 cm stora bitar. Bryt broccolin i mindre bitar. Hetta upp oljan i en kastrull och fräs ostronmusslingen tills den fått mycket färg. Tillsätt Kikkoman sojasås mot slutet av stekningen. Tillsätt broccolin och salladslöken och fräs i 2 minuter.

Steg 2

1 tsk riven ingefära - **2 msk** Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi - **1 msk** gochujangpasta - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **200 ml** ketchup - **150 g** socker - **1 msk** Kikkoman rostad sesamolja - **250 ml** vatten

Blanda ingefäran, Kikkoman Kimchi Chilisås, gochujangpasta, ketchup, socker, vatten och Kikkoman Sesamolja i en skål.

Steg 3

0,5 salladslök till garnering - **1 msk** rostade sesamfrön

Lägg din kokta tteokbokki i pannan, häll i såsen och rör om för att täcka. Garnera med salladslöken och rostade sesamfrön före servering.