KIKKOMAN

Stekta nudlar med sojasås och pak choi

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

Näringsinnehåll (per portion):
2.209 kJ / 527 kcal

Fett: **14,3 g** Protein: **17,9 g**
Kolhydrater: **76,7 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

75 g	cashewnötter
250 g	ramennudlar
3	salladslökar
3	vitlöksklyftor
1	röd paprika
100 g	champinjoner
4	små pak choi
2,5 msk	vegetabilisk olja
1 msk	riven ingefära
75 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
2 msk	chilisås
2 msk	risvinäger
1 msk	sesamolja
	ett par färska korianderblad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Rosta nötterna utan fett i en panna och ställ undan. Koka nudlarna enligt anvisningarna på förpackningen. Ansa, skölj och strimla salladslöken till ringar. Skala och pressa vitlöken. Halvera, ansa, skölj och strimla paprikan. Rensa och skiva champinjonerna. Fyrdela och skölj pak choien.

Steg 2

Hetta upp den vegetabiliska oljan i en panna och bryn salladslöken, vitlöken och ingefäran en kort stund. Tillsätt och bryn paprikan, champinjonerna och pak choien runtom, vänd ner nudlarna och låt dem steka med en kort stund.

Steg 3

Rör ihop sojasåsen, chilisåsen, vinägern och sesamoljan, häll ned i grönsaksblandningen och fortsätt steka ett par minuter till. Strö över nötterna och korianderbladen och servera de stekta nudlarna.