

Teriyaki woknudlar

Total tid **20 Min.** 5 Min. Tid för förberedelse **12 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till woknudlarna:

850 g	broccoli, skuren i buketter
450 g	mie nudlar
100 ml	solrosolja
15 g	vitlösklyftor, fint hackade
350 g	morötter, skurna i strimlor
290 g	rödlök, skuren i klyftor
460 g	röd paprika, skuren i strimlor
50	babymajskolvar, från burk
600 ml	<u>Kikkoman woksås - Teriyaki</u>

Till servering:

50 g	salladslök, fint skivad
5 g	koriander, grovt riven
20	citronklyftor
20 g	chilipeppar, tunt skivad
100 ml	<u>Kikkoman woksås - Teriyaki</u>

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka broccolin i saltat vatten i 2 till 3 minuter. Skölj sedan snabbt i kallt vatten.

Steg 2

Koka nudlarna i 2 minuter och skölj kort.

Steg 3

Hetta upp oljan i en wok, stekpanna eller tiltpanna på medelvärme (tiltpanna ca 140 °C). Tillsätt vitlök, morötter och lök och fräs i 2 minuter under omrörning tills löken börjar få färg.

Steg 4

Tillsätt broccolin, röd paprika och babymajskolvar och stek i ytterligare 3 minuter tills grönsakerna är genomstekta men fortfarande fasta.

Steg 5

Tillsätt nudlarna och Kikkoman Woksås - Teriyaki och rör om på medelvärme i ca. 3 minuter tills allt är väl blandat.

Steg 6

Servera nudlarna med salladslöken, koriander, chilipeppar, lite Kikkoman Woksås - Teriyaki och två citronklyftor per portion.