

Nudelwok med fläsk och grönsaker

Total tid **35 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse 15 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
3.637 kJ / 867 kcal

Fett: **48,8 g** Protein: **48,6 g**
Kolhydrater: **54,3 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

250 g	sidfläsk, tärnad
1	rödlök, i strimlor
75 g	sockerärter, halverade diagonalt
0,5 knippe	vårlök, fint skivad
1	vitlösklyfta, finhackad
15 g	färs ingefära, finhackad
1	liten chilipeppar, fint tärnad
200 g	ramennudlar
5 msk	stekolja
0,5	saft av en halv apelsin
5 msk	<u>Kikkoman Teriyakisås med rostade sesamfrön</u>
2 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
1 msk	<u>Kikkoman rostad sesamolja</u>
För garnering:	
1 msk	apelsinskal
1	vårlök, fint skivad
1 msk	rostade sesamfrön
175 g	kimchikål (färdiglagad)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka upp vatten i en wokpanna. Tillsätt sidfläsk, koka i ca 10 minuter, ta bort och låt fläsket rinna av på hushållspapper.

Steg 2

Hetta upp 1 msk olja i wokpannan, stek fläsket tills det är krispigt, ta bort och låt rinna av.

Steg 3

Tillsätt 1 msk olja i wokpannan, tillsätt lök och sockerärter och stek. Tillsätt vårlök och bryn. Ta bort allt och lägg åt sidan.

Steg 4

Tillsätt vitlök, ingefära och chili i wokpannan med resterande olja och stek. Tillsätt sidfläsk och grönsakerna.

Steg 5

Tillsätt apelsinjuice, Kikkoman teriyakisås, Kikkoman sojasås och Kikkoman sesamolja.

Steg 6

Tillsätt nudlarna och stek snabbt.

Steg 7

Garnera med apelsinskal, vårlök och sesamfrön

och servera med kimchikål.