KIKKOMAN

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	sockerärtor, halverade diagonalt
0,5 knippe	vårlök, fint skivad
1	vitlöksklyfta, finhackad
15 g	färsk ingefära, finhackad
1	liten chilipeppar, fint tärnad
200 g	ramennudlar
5 msk	stekolja
0,5	saft av en halv apelsin
5 msk	Kikkoman Teriyaki woksås med rostade sesamfrön
2 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1 msk	Kikkoman rostad sesamolja

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 sidfläsket, 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 sidfläsket 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.