KIKKOMAN

Teriyaki-glasnudlar med jätteräkor

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

INGREDIENSER

2 Portioner

3	ägg
105 ml	Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök
4 msk	matolja
150 g	jätteräkor, färdiga att tillagas
2	salladslökar, finhackade
150 g	sockerärtor, putsade och halverade
150 g	morötter, tunna strimlor
1 msk	Kikkoman rostad sesamolja
175 g	torkade glasnudlar, kokta, avrunna och skurna i 10 cm långa bitar (tillagad vikt ca 350 g)
90 ml	vatten
60 g	valnötter, rostade och hackade

FÖRBEREDELSE

Steg 1

3 ägg - **1 msk** Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök - **1 msk** matolja

Knäck äggen i en skål och vispa dem tillsammans med Kikkoman Teriyakisås med vitlök. Värm oljan i en het wokpanna och stek äggen i cirka 3 minuter under omrörning till mjuk äggröra. Lägg över på en tallrik och torka av wokpannan med hushållspapper.

Steg 2

3 msk matolja - **150 g** jätteräkor, färdiga att tillagas - **2** salladslökar, finhackade - **150 g** sockerärtor, putsade och halverade - **150 g** morötter, tunna strimlor - **1 msk** Kikkoman rostad sesamolja

Värm oljan i en wokpanna, tillsätt räkorna och stek i 2 minuter. Ta upp dem och lägg dem på en tallrik. Stek salladslöken, sockerärtorna och morötterna i wokpannan i 3 minuter. Krydda med Kikkoman sesamolja och woka i ytterligare 2 minuter.

Steg 3

175 g torkade glasnudlar, kokta, avrunna och skurna i 10 cm långa bitar (kokt vikt ca 350 g) - **6 msk** Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök - **90 ml** vatten

Tillsätt de kokta glasnudlarna, de stekta räkorna från steg 2, Kikkoman Teriyakisås med vitlök och vatten i wokpannan. Koka upp och rör om väl.

Steg 4

60 g valnötter, rostade och hackade

Dela upp äggröran från steg 1 och blanda försiktigt ner den i teriyakiglasnudlarna. Servera i skålar och strö över valnötterna.