

# Teriyakiräkor med mun mushrooms/black fungus (eller annan valfri svamp om du inte hittar mushrooms/black fungus)

Total tid **15 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **5 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

**1.731 kJ / 413,5 kcal**

Fett: **12 g** Protein: **18 g**

Kolhydrater: **58,1 g**

## INGREDIENSER

**2 Portioner**

|                |                                                   |
|----------------|---------------------------------------------------|
| <b>100 g</b>   | glasnudlar (½ förpackning)                        |
| <b>12</b>      | svarta tigerräkor                                 |
| <b>15 g</b>    | skivad torkad Mun-Mushrooms (torkad svamp)        |
| <b>50 g</b>    | grön paprika                                      |
| <b>50 g</b>    | morot                                             |
| <b>1</b>       | schalottenlök                                     |
| <b>1 cm</b>    | ingefära                                          |
| <b>0,5</b>     | chili                                             |
| <b>3,5</b>     | vitlösklyftor                                     |
| <b>2,5 msk</b> | olja                                              |
| <b>3 msk</b>   | <u>Kikkoman Teriyakisås med rostade sesamfrön</u> |
| <b>0,25</b>    | lime                                              |
| <b>3 msk</b>   | vatten                                            |
| <b>2 msk</b>   | koriander                                         |
| <b>1 tsk</b>   | sesamfrön                                         |
| <b>1 msk</b>   | grön salladslök                                   |

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

**100 g** glasnudlar (½ förpackning)

Koka nudlarna enligt anvisningarna på förpackningen och låt dem rinna av.

### Steg 2

**12** svarta tigerräkor - **15 g** skivad torkad Mun-mushrooms (torkad svamp)

Rengör räkorna genom att ta bort skalen. Häll kokande vatten över den torkade svampen och blötlägg i 10 minuter.

### Steg 3

**50 g** grön paprika - **50 g** morot - **1** schalottenlök - **1 cm** ingefära - **0,5** chili - **3,5** vitlösklyftor - **2,5 msk** olja

Skär grön paprika i strimlor och moroten i tändstickor. Finhacka schalottenlök, ingefära, chili och vitlök. Häll olja i en panna och stek i ca 1 minut. Tillsätt schalottenlök, ingefära, vitlök, grön paprika, morot, Mun-mushroom och räkor.

### Steg 4

**3 msk** Kikkoman Teriyakisås med rostade sesamfrön - **0,25** lime - **3 msk** vatten - **2 msk** koriander - **1 tsk** sesamfrön - **1 msk** grön vårlök  
Stek i 1 minut. Tillsätt de kokta nudlarna och chilin. Stek i 2-3 minuter, tillsätt sedan Kikkoman Teriyakisås med sesam, limejuice och vatten. Blanda väl. Strö över koriander och sesamfrön och garnera med hackad salladslök på den färdiga rätten.