KIKKOMAN

Kasvis-nuudeliwokki ja maapähkinäkastike

kokonaisaika **20 min** **15 min** esivalmistelut **5 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.192 kJ / 523,5 kcal

Rasva: **19,5 g** Proteiini: **14,9 g**
Hiilihydraatit: **68,2 g**

AINEKSET

2 annosta

150 g	ramen-pikanuudeleita
100 g	pak-choita (pinaattikiinankaalia)
1	sipuli
0,5	porkkana
30 g	kuorittuja edamame-papuja
1	valkosipulinkynsi
1 rkl	maapähkinävoita
2 tl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
2 tl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1 tl	misotahnaa
0,25 tl	chilijauhetta
1 rkl	sitruunamehua
1 tl	sokeria
60 ml	vettä
	kevätsipulia koristeluun
2 rkl	maapähkinöitä

VALMISTUS

Vaihe 1

150 g ramen-pikanuudeleita - **100 g** pak-choita (pinaattikiinankaalia) - **1** sipuli - **0,5** porkkana - **30 g** kuorittuja edamame-papuja - **1** valkosipulinkynsi - **1 tl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy
Keitä nuudelit paketin ohjeiden mukaan.
Paloittele vihannekset ja paista niitä Kikkomanin seesamiöljyssä 2 minuuttia sekoittaen usein.

Vaihe 2

1 rkl maapähkinävoita - **1 tl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **2 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 tl** misotahnaa - **0,25 tl** chilijauhetta - **1 rkl** sitruunamehua - **1 tl** sokeria - **60 ml** vettä
Sekoita kaikki ainekset kulhossa. Lisää seos sekä keitetyt nuudelit pannulle kasvisten joukkoon. Sekoita.

Vaihe 3

1 kevätsipulia koristeluun - **2 rkl** maapähkinöitä
Pilko maapähkinät ja silppua kevätsipuli. Laita nuudeliseos eväsrasioihin ja ripottele päälle kevätsipuli ja maapähkinät.