KIKKOMAN

Teriyaki-nuudeliwokki

kokonaisaika **20 min** **5 min** esivalmistelut **12 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Wokki:

850 g	parsakaalia nupuiksi paloiteltuna
450 g	mie-nuudeleita
100 ml	auringonkukkaöljyä
15 g	valkosipulia hienoksi silputtuna
350 g	porkkanaa suikaleina
290 g	punasipulia lohkoina
460 g	punaista paprikaa suikaleina
50	minimaissia (säilyke)
600 ml	Kikkoman wokkikastike - teriyaki

Tarjoiluun:

50 g	kevätsipulia ohuina siivuina
5 g	korianteria rouheasti revittynä
20	sitruunalohkoa
20 g	chiliä ohuina siivuina
100 ml	Kikkoman wokkikastike - teriyaki

VALMISTUS

Vaihe 1

Keitä parsakaalia suolatussa vedessä 2–3 minuuttia. Kasta pikaisesti kylmään veteen.

Vaihe 2

Keitä nuudeleita 2 minuuttia ja huuhtele pikaisesti.

Vaihe 3

Kuumenna öljy wokkipannulla, paistinpannulla tai kippipannulla keskilämmöllä (kippipannu n. 140 °C). Lisää valkosipuli, porkkanat sekä sipulit ja kuullota 2 minuuttia samalla sekoittaen, kunnes sipuli alkaa ruskistua.

Vaihe 4

Lisää parsakaali, paprika sekä minimaissit ja jatka paistamista 3 minuuttia, kunnes kasvikset ovat kypsiä mutta yhä napakoita.

Vaihe 5

Lisää nuudelit sekä Kikkomanin teriyaki-wokkikastike ja sekoita keskilämmöllä ainekset hyvin yhteen (n. 3 minuuttia).

Vaihe 6

Koristele annokset kevätsipulilla, korianterilla, chilillä, tilkalla Kikkomanin teriyaki-wokkikastiketta sekä sitruunan lohkoilla (2 per annos).