KIKKOMAN

Kasviswokki rapeiden nuudeleiden kera

kokonaisaika **25 min** **10 min** esivalmistelut **15 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1.708 kJ / 408 kcal

AINEKSET

4 annosta

Nuudeleita varten:

	maapähkinä- tai rypsiöljyä friteeraukseen
150 g	riisinuudeleita

Sekoitettuja vihanneksia varten:

2	punaista paprikaa, suikaleina
1	keltainen paprika, suikaleina
1	punainen sipuli, siivuina
2	porkkanaa, ohuina tikkuina
150 g	sokeriherneen palkoja, halkaistuna pituussuunnassa
150 g	minimaisseja (purkista), halkaistuna pituussuunnassa

Sekoituskastiketta varten:

3 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
	limetin mehu
1 rkl	ruskeaa sokeria
1 tl	raastettua inkivääriä
1	vihreä chili, ohuina renkaina

VALMISTUS

Vaihe 1

Murenna riisinuudelit. Kuumenna öljy wokkipannulla n. 190 asteiseksi ja friteeraa riisinuudelit annoksittain muutaman sekunnin ajan, kunnes ne hieman turpoavat ja muuttuvat valkoisiksi ja rapeiksi. Nosta nuudelit talouspaperin päälle ja pidä lämpiminä.

Vaihe 2

Sekoita soijakastike, mehu, sokeri ja inkivääri keskenään. Kaada ylimääräinen öljy pois ja jätä pannulle n. 2 rkl öljyä. Kuumenna pannu ja paista paprika- ja sipulisuikaleita sekä porkkanatikkuja pannulla n. 3 minuuttia kovalla lämmöllä. Lisää joukkoon sokeriherneet ja minimaissit ja paista vielä n. 3 minuuttia.

Vaihe 3

Kaada joukkoon kastike ja paista kasviksia kovalla lämmöllä kunnes niiden pinta muuttuu kiiltäväksi. Nosta kasvikset syviin lautasiin, annostele nuudelit kasvisten päälle ja koristele chilirenkailla.