

Kimchiletut

kokonaisaika **20 min** 10 min esivalmistelut 10 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1696 kJ / 386 kcal

Rasva: **19,4 g** Proteiini: **15,6 g**
Hiilihydraatit: **38,4 g**

AINEKSET

2 annosta

Lettutaikinaan

| | |
|--------------|---|
| 100 g | kiinankaalia (4–5 lehteä) |
| 1 | sipuli |
| 6 | kuorittua katkarapua |
| 60 g | vehnä jauhoja |
| 20 g | perunajauhoja (tai maissitärkkelystä) |
| 90 g | vettä |
| 2 rkl | Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille |
| 2 rkl | Kikkoman paahdettu seesamiöljy pirskoteltavaksi halutessasi kevätsipulia renkaina |

Kastikkeeseen

| | |
|--------------|---|
| 3 rkl | Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa |
| 1 rkl | Kikkoman paahdettu seesamiöljy |
| 1 rkl | sokeria |
| 2 rkl | valkoisia seesaminsiemeniä |
| 1 rkl | Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike |

VALMISTUS

Vaihe 1

Aloita lettutaikinan valmistus pesemällä kiinankaali. Kuivaa kaali taputtelemalla ja pilko isohkoiksi paloiksi. Kuori sipuli ja leikkaa ohuiksi siivuiksi. Leikkaa katkaravut joko kahteen tai kolmeen osaan koon mukaan.

Vaihe 2

Mittaa vehnä jauhot ja perunajauhot kulhoon. Lisää vähitellen noin 90 ml vettä. Sekoita, kunnes taikina on sileää.

Vaihe 3

Lisää [Kikkoman Chilikastike Kimchille](#) -kastike ja sekoita. Lisää lettutaikinaan loput ainekset (paitsi seesamiöljy) ja sekoita.

Vaihe 4

Kuumenna seesamiöljy paistinpannulla ja paista letut. Paista ensin toinen puoli rapeaksi, käännä ja paista sitten toinen puoli.

Vaihe 5

Pirskota lopuksi lettujen päälle hieman seesamiöljyä ja paista, kunnes letut ovat rapeita. Koristele halutessasi kevätsipulin renkailla.

Vaihe 6

Sekoita kastikkeen ainekset ja tarjoa lettujen

kanssa.