

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.