

Possunkylki-nuudeliwokki

kokonaisaika **35 min** 20 min esivalmistelut 15 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
3.637 kJ / 867 kcal

Rasva: **48,8 g** Proteiini: **48,6 g**
Hiilihydraatit: **54,3 g**

AINEKSET

2 annosta

250 g possunkylkeä kuutioituna
1 punasipuli suikaloituna
75 g sokeriherneen palkoja
viistosti halkaistuna
0,5 nippu nippua kevätsipulia
ohuesti viipaloituna
1 valkosipulinkynsi
hienonnettuna
15 g tuoretta inkivääriä
hienonnettuna
1 pieni chili hienonnettuna
200 g rāmen-nuudeleita
5 rkl öljyä paistamiseen
0,5 puolikkaan appelsiinin
mehu
5 rkl Kikkoman Paahdetuilla
seesaminsienenillä
maustettu Teriyaki-
kastike
2 rkl Kikkoman luonnollisesti
valmistettu soijakastike
1 rkl Kikkoman paahdettu
seesamiöljy
Päälle:
1 rkl appelsiinin kuoriraastetta
1 kevätsipuli ohuesti
viipaloituna
1 rkl paahdettuja
seesaminsiemeniä
175 g kimchiä (valmisteena)

VALMISTUS

Vaihe 1

Kiehauta vesi wokkipannussa. Lisää possunkylki, kypsennä noin 10 minuuttia, poista pannulta ja valuta talouspaperin päällä.

Vaihe 2

Kuumenna 1 rkl öljyä wokkipannussa, paista possunkylki rapeaksi, poista pannulta ja valuta.

Vaihe 3

Lisää wokkipannuun 1 rkl öljyä sekä sipuli ja sokeriherneet ja kuullota. Lisää myös kevätsipuli ja kuullota. Poista kasvikset pannulta ja aseta sivuun.

Vaihe 4

Lisää loput öljystä pannuun ja kuullota valkosipulia, inkivääriä ja chiliä. Lisää possunkylki ja kasvikset.

Vaihe 5

Lisää appelsiinimehu, Kikkomanin teriyaki-kastike, Kikkomanin soijakastike ja Kikkomanin seesamiöljy.

Vaihe 6

Lisää nuudelit ja paista hetki.

Vaihe 7

Koristele appelsiinin kuoriraasteella, kevätsipulilla ja seesaminsienenillä ja tarjoile kimchin kera.

