

Possunkylki-nuudeliwokki

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

Ravintosisältö (per annos):
3637 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	rämen-nuudeleita
5 rkl	öljyä paistamiseen
0,5	puolikkaan appelsiinin mehu
5 rkl	Kikkoman Paahdetuilla seesaminsiemenillä 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 appelsiinien kuoriraasteella, kevätsipulilla ja seesaminsiemenillä ja tarjoile kimchin kera.

