

Ramen-dumplingsit riisipaperista

kokonaisaika **20 min** 15 min esivalmistelut 5 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
3.537 kJ / 853 kcal

Rasva: **67,6 g** Proteiini: **17,6 g**
Hiilihydraatit: **41 g**

AINEKSET

2 annosta

Dumplingsit:

- 75 g** ramen-nuudeleita (tai pikanuudeleita)
3 kevätsipulia
2 korianterin oksaa (tai lehtipersiljaa)
0,25 punainen paprika
1,5 rkl paahdettuja seesaminsiemeniä
1,5 tl [Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille](#)
1,5 rkl majoneesia
60 g juustoraastetta (esim. emmental tai kypsä gouda)
2 tl [Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike](#)
12 arkkia riisipaperia (halkaisija n. 16–18 cm)
2 rkl [Kikkoman paahdettu seesamiöljy](#)
- Dippikastike:**
4,5 rkl majoneesia
1 tl [Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille](#)
2 tl [Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike](#)
1 korianterin oksa (tai lehtipersiljaa)
1 kevätsipuli

VALMISTUS

Vaihe 1

75 g ramen-nuudeleita (tai pikanuudeleita) - **2** kevätsipulia - **2** korianterin oksaa (tai lehtipersiljaa) - **0,25** punainen paprika
Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan ja leikkaa ne pieniksi paloiksi. Pilko kevätsipuli ja korianteri. Kuutioi paprika.

Vaihe 2

1,5 rkl paahdettuja seesaminsiemeniä - **1,5 tl** [Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille](#) **1,5 rkl** majoneesia - **60 g** juustoraastetta (esim. emmental tai kypsä gouda) - **2 tl** [Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike](#)
Sekoita nuudelit, 2/3 kevätsipulista, korianteri, paprika, seesaminsiemenet, Kikkoman chilikastike, majoneesi, juustoraaste ja Kikkoman soijakastike.

Vaihe 3

12 arkkia riisipaperia (halkaisija n. 16–18 cm)
Kasta kukin riisipaperiarkki nopeasti kylmään veteen ja asettele se kostean astiapyyhkeen päälle. Laita n. 1 rkl täytettä kullekin arkille, taita sivuilta ja pyöritä rullaksi.

Vaihe 4

2 rkl [Kikkoman paahdettu seesamiöljy](#)
Kuumenna Kikkoman seesamiöljy isossa pannussa ja paista dumplingseja 4–6 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita kaikilta sivuilta.

Vaihe 5

4,5 rkl majoneesia - **1 tl** [Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille](#) - **2 tl** [Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike](#) - **1** korianterin oksa (tai

lehtipersiljaa) - **1** kevätsipuli
Sekoita majoneesi, Kikkoman chilikastike ja
Kikkoman soijakastike. Koristele dippi korianterilla
sekä kevätsipulilla ja tarjoile dumplingsien kera.