KIKKOMAN

Teriyaki-nuudeleita ja naudan paistisuikaleita

kokonaisaika **25 min** **10 min** esivalmistelut **15 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1.945 kJ / 464 kcal

AINEKSET

4 annosta

350 g	naudanlihapihviä
6 rkl	Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike
2 rkl	maapähkinäöljyä
1	punainen sipuli, siivuina
1	punainen paprika, suikaleina
200 g	soijapapuja
275 g	kypsiä kiinalaisia munanuudeleita

VALMISTUS

Vaihe 1

Leikkaa pihvin reunassa oleva rasva irti ja paloittele pihvi suikaleiksi. Sekoita lihasuikaleet ja Teriyaki-kastike keskenään, peitä tuorekelmulla ja anna marinoitua jääkaapissa yön yli.

Vaihe 2

Paista paprikasuikaleita ja sipulisiivuja kuumassa öljyssä n. 3 minuutin ajan. Lisää joukkoon soijapavut ja paista vielä n. 1 minuutin ajan. Nosta kasvikset pois pannulta ja laita sivuun odottamaan.

Vaihe 3

Valuta lihasuikaleet marinadista ja ota marinadi talteen. Paista lihasuikaleita kuumassa öljyssä n. 3–4 minuuttia. Lisää joukkoon nuudelit ja vihannekset sekä talteen otettu marinadi ja anna kypsyä n. 5 minuuttia. Nosta Teriyaki-nuudelit suureen matalaan astiaan ja tarjoile.