KIKKOMAN

Teriyaki-ravunpyrstöwokki

kokonaisaika **30 min** **15 min** esivalmistelut **15 min** valmistus

AINEKSET

2 annosta

3	kananmunaa
105 ml	Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike
4 rkl	kasviöljyä
150 g	jättikatkaravunpyrstöjä kuorittuina ja putsattuina
2	kevätsipulin vartta ohuina rinkuloina
150 g	sokeriherneitä puolitettuina
150 g	porkkanaa viipaleina
1 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
175 g	lasinuudeleita (paino ennen keittämistä) keitettynä, valutettuna & leikattuna 10 cm pätkiksi (paino keittämisen jälkeen n. 350 g)
90 ml	vettä
60 g	saksanpähkinöitä paahdettuina ja pilkottuina

VALMISTUS

Vaihe 1

3 kananmunaa - **1 rkl** Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike - **1 rkl** kasviöljyä

Riko munat kulhoon ja sekoita Kikkoman teriyakikastikkeen kanssa. Kuumenna öljy wokkipannulla ja paista munaseosta 3 minuuttia samalla sekoittaen, jotta saat löysää munakokkelia. Siirrä lautaselle odottamaan ja pyyhkäise pannu talouspaperilla.

Vaihe 2

3 rkl kasviöljyä - **150 g** jättikatkaravunpyrstöjä kuorittuina ja putsattuina - **2** kevätsipulin vartta ohuina siivuina - **150 g** sokeriherneitä puolitettuina - **150 g** porkkanaa viipaleina - **1 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy

Kuumenna kasviöljy pannulla ja paista jättikatkaravunpyrstöjä 2 minuuttia. Ota pois pannulta ja jätä odottamaan. Paista kevätsipulia, sokeriherneitä ja porkkanoita 3 minuuttia. Lisää Kikkoman seesamiöljy ja paista vielä 2 minuuttia.

Vaihe 3

175 g lasinuudeleita (paino ennen keittämistä) keitettynä, valutettuna & leikattuna 10 cm pätkiksi (paino keittämisen jälkeen n. 350 g) - **6 rkl** Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike - **90 ml** vettä

Laita wokkipannulle lasinuudelit, paistetut ravunpyrstöt vaiheesta 2, Kikkoman teriyakikastike sekä vesi. Kiehauta ja sekoita hyvin.

Vaihe 4

60 g saksanpähkinöitä paahdettuina ja pilkottuina

Sekoita vaiheen 1 munakokkeli varovasti teriyaki-nuudeleihin. Annostele kulhoihin ja ripottele päälle

saksanpähkinärouhe.