KIKKOMAN

Tteokbokki ketsupilla ja kimchi-kastikkeella

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

Ravintosisältö (per annos):
4.573 kJ / 1.093 kcal

Rasva: **12 g** Proteiini: **20 g**
Hiilihydraatit: **231 g**

AINEKSET

2 annosta

400 g	tteokbokki-riisikakkuja
200 g	osterivinokkaita
300 g	broccolinia (varsiparsakaalia)
1 nippu	nippu kevätsipulia
3 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

Kastike:

2 rkl	Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille
1 rkl	gochujang-tahnaa
4 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
200 ml	ketsuppia
150 g	sokeria
1 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
250 ml	vettä
1 tl	raastettua inkivääriä
0,5	kevätsipuli koristeluun
1 rkl	paahdettuja seesaminsiemeniä

VALMISTUS

Vaihe 1

400 g tteokbokki-riisikakkuja - **200 g** osterivinokkaita - **300 g** broccolinia (varsiparsakaalia) - **1 nippu** kevätsipulia - **3 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
Valmista tteokbokki pakkauksen ohjeen mukaan. Leikkaa osterivinokkaat suikaleiksi ja kevätsipuli 2 cm:n paloiksi. Paloittele broccolini. Kuumenna öljy pannulla ja ruskista osterivinokkaat. Lisää Kikkomanin soijakastike paistamisen loppupuolella. Lisää broccolini ja kevätsipuli ja jatka paistamista kaksi minuuttia.

Vaihe 2

1 tl raastettua inkivääriä - **2 rkl** Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille - **1 rkl** gochujang-tahnaa - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **200 ml** ketsuppia - **150 g** sokeria - **1 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **250 ml** vettä
Sekoita kaikki ainekset kulhossa.

Vaihe 3

0,5 kevätsipuli koristeluun - **1 rkl** paahdettuja seesaminsiemeniä
Lisää kypsennetty tteokbokki pannulle kasvisten joukkoon, kaada päälle kastike ja sekoita. Koristele kevätsipulilla ja paahdetuilla seesaminsiemenillä ennen tarjoilua.