KIKKOMAN

Pak Choi ve Soya Soslu Kızarmış Noodle

toplam süre **30 dak.** **30 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.209 kJ / 527 kcal

Yağ: **14,3 gr** Protein: **17,9 gr**
Karbonhidrat: **76,7 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

75 gr	kaju fıstığı
250 gr	ramen noodle (erişte)
3	taze soğan
3	diş sarımsak
1	kırmızı biber
100 gr	mantar
4	küçük pak choi
2,5 yemek kaşığı	sıvı yağ
1 yemek kaşığı	rendelenmiş zencefil
75 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
2 yemek kaşığı	çili sos
2 yemek kaşığı	pirinç sirkesi
1 yemek kaşığı	susam yağı
	Birkaç adet kişniş yaprağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Fry the nuts in a pan without fat or oil and place aside. Cook the noodles according to the pack instructions. Trim the ends and remove the outer layer of the spring onions, wash them and cut them into rings. Peel and crush the garlic. Halve the peppers, remove core, pith and seeds, wash and cut into strips. Clean the mushrooms and cut into slices. Quarter the pak choi and wash it.

Adım 2

Heat up the vegetable oil in a pan and sauté the spring onions, garlic and ginger. Add the pepper, mushrooms and pak choi, frying on all sides. Then add the noodles, give everything a good stir and continue cooking briefly.

Adım 3

Combine the soy sauce, chili sauce, vinegar and sesame oil. Add it to the vegetable mix and continue cooking for another few minutes. Sprinkle with nuts and coriander and serve.