KIKKOMAN

Teriyaki wok noodle

toplam süre **20 dak.** **5 dak.** hazırlık süresi **12 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Wok noodle için:

850 gr	brokoli (çiçeklerine ayrılmış)
450 gr	mie noodle
100 ml	ayçiçeği yağı
15 gr	sarmısak (ince doğranmış)
350 gr	havuç (şeritler halinde doğranmış)
290 gr	kırmızı soğan (dilimlenmiş)
460 gr	kırmızı biber (şeritler halinde kesilmiş)
50	bebek mısır koçanı (konserve)
600 ml	Kikkoman Kızartma Sosu Teriyaki

Servis için:

50 gr	taze soğan (ince doğranmış)
5 gr	kişniş (kabaca bölünmüş)
20	adet limon dilimi
20 gr	kırmızı acı biber (ince doğranmış)
100 ml	Kikkoman Kızartma Sosu Teriyaki

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Brokoliyi tuzlu suda 2-3 dakika pişirin. Ardından kısa bir süre soğuk suya daldırın.

Adım 2

Noodle'ları 2 dakika pişirin ve hızlıca kurulayın.

Adım 3

Wok'ta, kızartma tavasında ya da eğilebilir kızartma tavasında orta ateşte (eğilebilir tavada yaklaşık 140 °C olacak şekilde) yağı ısıtın. Sarımsak, havuç ve soğanı ekleyin. Soğanlar kahverengiye dönene kadar 2 dakika karıştırın.

Adım 4

Brokoli kırmızı biber ve bebek mısır koçanlarını ekleyin. Sebzeler pişene kadar, biraz da diri bırakarak 3 dakika daha kızartın.

Adım 5

Noodle'ı ve Kikkoman Wok Sauce – Teriyaki'yi ekleyin. Tüm malzemeler iyice birleşene kadar orta ateşte yaklaşık 3 dakika daha karıştırın.

Adım 6

Noodle'ları taze soğan, kişniş, kırmızı acı biber, biraz Kikkoman Wok Sauce – Teriyaki sos ve servis başına iki adet limon dilimiyle servis edin.