KIKKOMAN

Fıstık soslu sebzeli miso noodle

toplam süre **20 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi **5 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.192 kJ / 523,5 kcal

Yağ: **19,5 gr** Protein: **14,9 gr**
Karbonhidrat: **68,2 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

150 gr	hazır ramen noodle
100 gr	pak choi
1	soğan
0,5	havuç
30 gr	soyulmuş edameme tohumu
1	diş sarımsak
1 yemek kaşığı	fıstık ezmesi
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1 tatlı kaşığı	miso ezmesi
0,25 tatlı kaşığı	kırmızı acı toz biber
1 yemek kaşığı	limon suyu
1 tatlı kaşığı	şeker
60 ml	su
	Süslemek için taze soğan
2 yemek kaşığı	fıstık ezmesi

HAZIRLANIŞ

Adım 1

150 gr hazır ramen noodle - **100 gr** pak choi - **1** soğan - **0,5** havuç - **30 gr** soyulmuş edameme tohumu - **1** diş sarımsak - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
Noodle'ı paketin üzerindeki talimatlara göre pişirin. Sebzeleri ince ince doğrayın ve Kikkoman Sesame Oil'de sık sık karıştırarak 2 dakika kızartın.

Adım 2

1 yemek kaşığı fıstık ezmesi - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1 tatlı kaşığı** miso ezmesi - **0,25 tatlı kaşığı** kırmızı acı toz biber - **1 yemek kaşığı** limon suyu - **1 tatlı kaşığı** şeker - **60 ml** su
Tüm malzemeleri bir kapta karıştırın. Sebzelerle birlikte bir tavaya alın, pişirdiğiniz noodle'ları da ekleyin ve karıştırın.

Adım 3

1 taze soğan - **2 yemek kaşığı** fıstık
Fıstıkları ve taze soğanı ince ince dilimleyin. Noodle'ı kaplara yerleştirin. Üzerine fıstık ve taze soğanları serpiştirin.