

Karidesli teriyaki cam erişte (noodle)

toplam süre **30 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 15 dak. pişme süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

3	adet yumurta
105 ml	<u>Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu</u>
4 yemek kaşığı	bitkisel yağ
150 gr	kral karides (pişirmeye hazır)
2	adet taze soğan (ince dilimlenmiş)
150 gr	şeker bezelyesi (ayıklanmış ve ikiye bölünmüş)
150 gr	havuç (ince şeritler halinde doğranmış)
1 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı</u>
175 gr	kuru cam noodle (pişirilmiş, süzölmüş ve 10 cm uzunluğunda kesilmiş; pişmiş ağırlık yaklaşık 350 gr)
90 ml	su
60 gr	ceviz (kavrulmuş ve doğranmış)

HAZIRLANIş

Adım 1

3 adet yumurta - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu - **1 yemek kaşığı** bitkisel yağ
Yumurtaları bir kâseye kırın ve Kikkoman Teriyaki Sauce with Roasted Garlic ile birlikte çırpın. Yağı wok tavada iyice ısıtın, yumurtaları ekleyin ve yaklaşık 3 dakika boyunca karıştırmak yumuşak kıvamlı çırpılmış yumurta elde edin. Yumurtaları bir tabağa alın ve wok tavayı mutfak havlusuyla silin.

Adım 2

3 yemek kaşığı bitkisel yağ - **150 gr** kral karides (pişirmeye hazır) - **2** adet taze soğan (ince dilimlenmiş) - **150 gr** şeker bezelyesi (ayıklanmış ve ikiye bölünmüş) - **150 gr** havuç (ince şeritler halinde doğranmış) - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
Yağı wok tavada ısıtın, karidesleri ekleyin ve 2 dakika kızartın. Karidesleri çıkarıp bir tabağa alın. Aynı wok tavada taze soğanı, şeker bezelyesini ve havucu 3 dakika soteleyin. Kikkoman Toasted Sesame Oil ile tatlandırın ve 2 dakika daha wok'ta çevirin.

Adım 3

175 gr kuru cam noodle (pişirilmiş, süzölmüş ve 10 cm uzunluğunda kesilmiş; pişmiş ağırlık yaklaşık 350 gr) - **6 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu - **90 ml** su
Cam noodle'ları, 2. adımda kızartılan karidesleri, Kikkoman Teriyaki Sauce with Roasted Garlic ve suyu wok tavaya ekleyin. Kaynama noktasına getirin ve tüm malzemeler iyice karışana kadar karıştırmak.

Adım 4

60 gr ceviz (kavrulmuş ve doğranmış)

İlk adımda hazırlanan çırpılmış yumurtayı parçalara ayırın ve cam noodle'lara nazikçe karıştırın. Yemeği kâselere paylaşırın ve üzerine ceviz serpiştirerek servis edin.