KIKKOMAN

# Ketçap ve kimchi soslu, tatlı ekşi tteokbokki

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
**4.573 kJ / 1.093 kcal**

Yağ: **12 gr** Protein: **20 gr**
Karbonhidrat: **231 gr**

## MALZEMELER

**2 porsiyon**

| | |
|---|---|
| **400 gr** | pirinç tteokbokki |
| **200 gr** | istiridye mantarı |
| **300 gr** | bebek brokoli |
| **1 demet** | taze soğan |
| **3 yemek kaşığı** | Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu |
| **Sos için:** | |
| **2 yemek kaşığı** | Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu |
| **1 yemek kaşığı** | gochujang ezmesi |
| **4 yemek kaşığı** | Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu |
| **200 ml** | ketçap |
| **150 gr** | şeker |
| **1 yemek kaşığı** | Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı |
| **250 ml** | su |
| **1 tatlı kaşığı** | rendelenmiş zencefil |
| **0,5** | taze soğan (süsleme için) |
| **1 yemek kaşığı** | kavrulmuş susam |

## HAZIRLANIŞ

**Adım 1**

**400 gr** pirinç tteokbokki - **200 gr** istiridye mantarı - **300 gr** bebek brokoli - **1 demet** taze soğan - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

Tteokbokki'yi paketteki talimatlara göre hazırlayın. İstiridye mantarlarını şeritler halinde, taze soğanı 2 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Brokoliyi küçük parçalara ayırın. Bir tavada yağı ısıtın ve istiridye mantarlarını iyice kızarana kadar kızartın. Kızartmanın sonuna doğru Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce ekleyin. Brokoliyi ve taze soğanı ekleyip 2 dakika kızartın.

**Adım 2**

**1 tatlı kaşığı** rendelenmiş zencefil - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu - **1 yemek kaşığı** gochujang ezmesi - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **200 ml** ketçap - **150 gr** şeker - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **250 ml** su

Zencefil, Kikkoman Spicy Chili Sauce for Kimchi, gochujang ezmesi, ketçap, şeker, su ve Kikkoman Toasted Sesame Oil'i bir kasede karıştırın.

**Adım 3**

**0,5** soğan (süsleme için) - **1 yemek kaşığı** kaşığı kavrulmuş susam

Pişmiş tteokbokki'yi tavaya ekleyin, sosu üzerine dökün ve karıştırarak her yerini kaplayın. Servis etmeden önce taze soğan ve kavrulmuş susamla süsleyin.