KIKKOMAN

Mun mantarlı teriyaki karides

toplam süre **15 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **5 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.731 kJ / 413,5 kcal

Yağ: **12 gr** Protein: **18 gr**
Karbonhidrat: **58,1 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

100 gr	şehriye (½ paket)
12	siyah kaplan karidesi
15 gr	dilimlenmiş kurutulmuş mantar
50 gr	yeşil biber
50 gr	havuç
1	arpacık soğanı
1 cm	zencefil
0,5	kırmızı biber
3,5	diş sarımsak
2,5 yemek kaşığı	sıvı yağ
3 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susamlı Teriyaki Wok Sosu
0,25	misket limonu
3 yemek kaşığı	su
2 yemek kaşığı	kişniş
1 tatlı kaşığı	susam tohumu
1 yemek kaşığı	yeşil taze soğan

HAZIRLANIŞ

Adım 1

100 gr şehriye (½ paket)
Erişteleri paketin üzerindeki talimatlara göre pişirin ve ardından süzün.

Adım 2

12 siyah kaplan karidesi - **15 gr** dilimlenmiş kurutulmuş mantar
Karideslerin kabuklarını çıkararak temizleyin. Mantarların üzerine kaynar su dökün ve 10 dakika bekletin.

Adım 3

50 gr yeşil biber - **50 gr** havuç - **1** arpacık soğanı - **1 cm** zencefil - **0,5** kırmızı biber - **3,5** diş sarımsak - **2,5 yemek kaşığı** sıvı yağ
Yeşil biberi şeritler halinde ve havucu kibrit çöpü şeklinde kesin. Arpacık soğanı, zencefil, acı biber ve sarımsağı ince ince doğrayın. Yağı bir tavaya dökün ve yaklaşık 1 dakika kızartın. Arpacık soğanı, zencefil, sarımsak, yeşil biber, havuç, mantar ve karidesleri ekleyin.

Adım 4

3 yemek kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susamlı Teriyaki Wok Sosu - **0,25** misket limonu - **3 yemek kaşığı** su - **2 yemek kaşığı** kişniş - **1 tatlı kaşığı** susam tohumu - **1 yemek kaşığı** yeşil taze soğan
1 dakika kızartın. Pişmiş noodle ve biberi ekleyin. 2-3 dakika kızartın, ardından Kikkoman kızarmış susamlı Teriyaki sos, limon suyu ve su ekleyin. İyice karıştırın. Bitmiş yemeğin üzerine kişniş ve susam serpin ve doğranmış yeşil soğanla süsleyin.