

Sajgonki z boczniakami królewskimi i sosem wietnamskim

Czas ogółem **20 min** 15 min Czas przygotowania **5 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

1.045 kJ / 250 kcal

Tłuszcz: **8 g** Białko: **6 g**

Węglowodany: **40 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

200 g	boczniaków królewskich, rozdrobnionych
40 ml	<u>Sos Do Dań Poke Z Sosem Sojowym I Olejem Z Prażonych Ziaren Sezamu Kikkoman</u>
1 g	przyprawy pięciu smaków
2 łyżki	oleju
50 g	sałaty, poszatkwanej
10 g	świeżych liści kolendry
10 g	świeżych liści mięty
30 g	prażonych orzeszków ziemnych
100 g	ugotowanego makaronu ryżowego
9	arkuszy papieru ryżowego
Dip wietnamski:	
1 łyżka	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
2 łyżki	soku z limonki
2 łyżki	cukru
1	ząbek czosnku, posiekany
1	mała papryczka chili, drobno posiekana

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

200 g boczniaków królewskich, rozdrobnionych - **40 ml** Sos Do Dań Poke Z Sosem Sojowym I Olejem Z Prażonych Ziaren Sezamu Kikkoman - **1 g** przyprawy pięciu smaków - **1 łyżka** oleju
Rozgrzej patelnię na średnim ogniu i dodaj odrobinę oleju. Podsmażaj boczniaki przez około 5-7 minut, aż zmiękną i staną się złocistobrązowe. Dodaj Sos Poke Kikkoman i przyprawę pięciu smaków. Smaż przez kolejną minutę. Odstaw do ostygnięcia.

Krok 2

50 g poszatkwanej sałaty - **10 g** świeżych liści kolendry - **10 g** świeżych liści mięty - **30 g** prażonych orzeszków ziemnych - **100 g** ugotowanego makaronu ryżowego - **9** arkuszy papieru ryżowego
Napełnij płytkie naczynie zimną wodą. Zanurz arkusz papieru ryżowego na kilka sekund, aż zmięknie. Rozłóż arkusz na płasko na czystej powierzchni. Umieść małą garść poszatkwanej sałaty na środku arkusza, a następnie dodaj część ugotowanego makaronu, boczniaki, liście kolendry, liście mięty i posiekane orzechy. Złóż boki arkusza do środka, a następnie ciasno zwiń od dołu, aby zamknąć farsz w środku. Powtórz z pozostałymi składnikami.

Krok 3

1 łyżka Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **2 łyżki** soku z limonki - **2 łyżki** cukru - **1** ząbek czosnku, posiekany - **1** papryczka chili, drobno posiekana
W małej misce wymieszaj Sos sojowy Kikkoman,

sok z limonki, cukier, posiekany czosnek i
posiekaną papryczkę chili, aż cukier się rozpuści.
Podawaj z sajgonkami.