

Słodko-kwaśne tteokbokki z ketchupem i sosem kimchi

Czas ogółem **30 min** 15 min Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

4.573 kJ / 1.093 kcal

Tłuszcz: **12 g** Białko: **20 g**

Węglowodany: **231 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

400 g	tteokbokki
200 g	boczniaków
300 g	młodych brokułów
1 pęczek	cebuli dymki
3 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
Sos:	
2 łyżki	Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman
1 łyżka	pasty gochujang
4 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
200 ml	ketchupu
150 g	cukru
1 łyżka	Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
250 ml	wody
1 łyżeczka	startego imbiru
0,5	cebuli dymki do dekoracji
1 łyżka	prażonego sezamu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

400 g tteokbokki - **200 g** boczniaków - **300 g** młodych brokułów - **1 pęczek** cebuli dymki - **3 łyżki** [Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman](#)
Przygotuj tteokbokki zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Pokrój boczniaki w paski, a cebulę dymkę na kawałki o długości 2 cm. Brokuły pokrój na mniejsze kawałki. Rozgrzej olej w rondlu i smaż boczniaki, aż mocno się zrumienią. Pod koniec smażenia dodaj Sos sojowy Kikkoman. Dodaj brokuły i cebulę dymkę i smaż przez 2 minuty.

Krok 2

1 łyżeczka startego imbiru - **2 łyżki** [Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman](#) - **1 łyżka** pasty gochujang - **1 łyżka** [Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman](#) - **200 ml** ketchupu - **150 g** cukru - **1 łyżka** [Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman](#) - **250 ml** wody
W misce wymieszaj imbir, Sos z chili do kimchi Kikkoman, pastę gochujang, ketchup, cukier, wodę i Olej sezamowy Kikkoman.

Krok 3

0,5 cebuli dymki do dekoracji - **1 łyżka** prażonego sezamu
Włóż na patelnię ugotowane tteokbokki. Wlej sos i wymieszaj, aby dobrze pokryć kluski. Przed podaniem udekoruj cebulą dymką i prażonym sezamem.