KIKKOMAN

Stir-fry z boczkiem i makaronem ramen

Czas ogółem **35 min** **20 min** Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
3.637 kJ / 867 kcal

Tłuszcz: **48,8 g** Białko: **48,6 g**
Węglowodany: **54,3 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

250 g	boczku pokrojonego w kostkę
1	czerwona cebula w piórkach
75 g	groszku cukrowego przepołowionego skośnie
0,5 pęczek	pęczka drobno posiekanej dymki
1	ząbek czosnku w drobnej kostce
15 g	świeżego imbiru w drobnej kostce
1	mała papryczka chili w drobnej kostce
200 g	makaronu ramen
5 łyżki	oleju do smażenia
0,5	sok z połówki pomarańczy
5 łyżki	Sos Teriyaki z prażonym sezamem do dań z woka Kikkoman
2 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
1 łyżka	Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman

Do przybrania:

1 łyżka	skórki z pomarańczy
1	drobno pokrojona dymka
1 łyżka	prażonego sezamu
175 g	kapusty kimchi (gotowej)

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Zagotuj wodę w woku. Dodaj boczek i gotuj go przez około 10 minut. Następnie wyłóż i osusz na papierze kuchennym.

Krok 2

Rozgrzej 1 łyżkę oleju w woku. Podsmaż boczek wieprzowy do chrupkości, wyłóż i osusz.

Krok 3

Dodaj 1 łyżkę oleju do woka. Usmaż na nim cebulę i groszek cukrowy. Dodaj dymkę i również podsmaż. Wyłóż wszystkie składniki i odstaw na bok.

Krok 4

Na woku z pozostałym olejem podsmaż czosnek, imbir i chili. Dodaj boczek i warzywa.

Krok 5

Dodaj sok pomarańczowy, sos teriyaki Kikkoman, sos sojowy Kikkoman i olej sezamowy Kikkoman.

Krok 6

Dodaj makaron i krótko podsmaż.

Krok 7

Posyp danie skórką z pomarańczy, dymką i sezamem. Podawaj z kapustą kimchi.