KIKKOMAN

Noodles di miso con verdure e salsa di arachidi

Tempo totale **20 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **5 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.192 kJ / 523,5 kcal

Grassi: **19,5 g** Proteine: **14,9 g**
Carboidrati: **68,2 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

150 g	di ramen istantaneo
100 g	di pak choi
1	cipolla
0,5	carota
30 g	di edamame pelati
1	spicchio d'aglio
1 cucchiaio	di burro di arachidi
2 cucchiaini	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
2 cucchiaini	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 cucchiaino	di pasta di miso
0,25 cucchiaino	peperoncino in polvere
1 cucchiaio	di succo di limone
1 cucchiaino	di zucchero
60 ml	di acqua
	Cipollotto per guarnire
2 cucchiai	di arachidi

PREPARAZIONE

Passaggio 1

150 g di ramen istantaneo - **100 g** di pak choi - **1** cipolla - **0,5** carota - **30 g** di edamame pelati - **1** spicchio d'aglio - **1 cucchiaino** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **1 cucchiaio** di burro di arachidi
Cuoci la pasta seguendo le istruzioni sulla confezione.
Trita finemente le verdure e soffriggile nell'olio di sesamo Kikkoman per 2 minuti, mescolando frequentemente.

Passaggio 2

1 cucchiaio di burro di arachidi - **1 cucchiaino** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **2 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaino** di pasta di miso - **0,25 cucchiaino** peperoncino in polvere - **1 cucchiaio** di succo di limone - **1 cucchiaino** di zucchero - **60 ml** di acqua
Mescola tutti gli ingredienti in una ciotola.
Aggiungili alla padella con le verdure, aggiungi la pasta cotta e mescola.

Passaggio 3

1 Cipollotto per guarnire - **2 cucchiai** di arachidi
Trita le arachidi e il cipollotto. Metti la pasta nei contenitori e cospargi con il cipollotto e le arachidi.