

Tteokbokki agrodolci con ketchup e kimchi

Tempo totale **30 Min** 15 Min Tempo di preparazione 15 Min Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):

4.573 kJ / 1.093 kcal

Grassi: **12 g** Proteine: **20 g**

Carboidrati: **231 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

400 g di tteokbokki di riso
200 g di funghi pleurotus
300 g di broccoli bimi
1 mazzetto di cipollotti
3 cucchiaini Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Salsa:

2 cucchiaini Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
1 cucchiaino di pasta di gochujang
4 cucchiaini Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

200 ml di ketchup
150 g di zucchero
1 cucchiaino Olio di Sesamo Tostato Kikkoman

250 ml di acqua
1 cucchiaino di zenzero grattugiato
0,5 cipollotto per guarnire
1 cucchiaino di semi di sesamo tostiti

PREPARAZIONE

Passaggio 1

400 g di tteokbokki di riso - **200 g** di funghi pleurotus - **300 g** di broccoli bimi - **1 mazzetto** di cipollotti - **3 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Prepara i tteokbokki secondo le istruzioni sulla confezione. Taglia i funghi pleurotus a strisce e il cipollotto a pezzi di 2 cm. Dividi i bimi in pezzi più piccoli. Scalda l'olio in una casseruola e friggi i funghi pleurotus fino a quando non saranno ben dorati. Aggiungi la Salsa di Soia Kikkoman verso la fine della cottura. Aggiungi i bimi e il cipollotto e cuoci per altri 2 minuti.

Passaggio 2

1 cucchiaino di zenzero grattugiato - **2 cucchiaini** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman - **1 cucchiaino** di pasta di gochujang - **1 cucchiaino** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **200 ml** di ketchup - **150 g** di zucchero - **1 cucchiaino** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **250 ml** di acqua
Mescola lo zenzero, la Salsa Kimchi Piccante Kikkoman, la pasta di gochujang, il ketchup, lo zucchero, l'acqua e l'Olio di Sesamo Kikkoman in una ciotola.

Passaggio 3

0,5 cipollotto per guarnire - **1 cucchiaino** di semi di sesamo tostiti

Metti i tteokbokki cotti nella padella, versa la salsa e mescola. Guarnisci con i cipollotti e i semi di sesamo tostiti prima di servire.