# 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 cucchiai** | Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman |

**Salsa:**

| | |
|---|---|
| **2 cucchiai** | Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman |
| **1 cucchiaio** | di pasta di gochujang |
| **4 cucchiai** | Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman |
| **200 ml** | di ketchup |
| **150 g** | di zucchero |
| **1 cucchiaio** | Olio di Sesamo Tostato Kikkoman |
| **250 ml** | di acqua |
| **1 cucchiaino** | di zenzero grattugiato |
| **0,5** | cipollotto per guarnire |
| **1 cucchiaio** | di semi di sesamo tostati |

## PREPARAZIONE

**Passaggio 1**

**400 g** di tteokbokki di riso - **200 g** di funghi pleurotus - **300 g** di broccoli bimi - **1 mazzetto** di cipollotti - **3 cucchiai** 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 cucchiai** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman - **1 cucchiaio** di pasta di gochujang - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **200 ml** di ketchup - **150 g** di zucchero - **1 cucchiaio** 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 cucchiaio** di semi di sesamo tostati

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