

Sladkokyselé tteokbokki s kečupem a kimchi omáčkou

Celkový čas vaření **30 min.** 15 min. Doba přípravy 15 min. Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

4.573 kJ / 1.093 kcal

Tuky: **12 g** Bílkoviny: **20 g**

Sacharidy: **231 g**

INGREDIENCE

2 Porce

400 g rýžových tteokbokki
200 g hlívy ústřičné
300 g baby brokolice
1 svazek svazek jarní cibulky
3 polévkové lžíce Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo

Omáčka:

2 polévkové lžíce Kikkoman Kimchi pikantní
chili omáčka

1 polévková lžíce pasty gochujang

4 polévkové lžíce Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo

200 ml kečupu

150 g cukru

1 polévková lžíce Kikkoman Pražený
sezamový olej

250 ml vody

1 čajová lžička strouhaného zázvoru

0,5 jarní cibulky na ozdobu

1 polévková lžíce pražených sezamových
semínek

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

400 g rýžových tteokbokki - **200 g** hlívy ústřičné - **300 g** baby brokolice - **1 svazek** jarní cibulky - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
Připravte tteokbokki podle návodu na obalu.

Hlívu ústřičnou nakrájejte na nudličky, jarní cibulku na 2cm kousky a brokolici rozdělte na menší růžičky.

V hrnci rozehejte olej a orestujte hlívu ústřičnou dozlatova. Ke konci smažení přidejte Kikkoman Sójovou omáčku, aby se chutě krásně propojily. Přidejte brokolici a jarní cibulku a restujte další 2 minuty, dokud zelenina lehce nezměkne, ale zůstane svěží a křupavá.

Krok 2

1 čajová lžička strouhaného zázvoru - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka - **1 polévková lžíce** pasty gochujang - **1 polévková lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **200 ml** kečupu - **150 g** cukru - **1 polévková lžíce** Kikkoman Pražený sezamový olej - **250 ml** vody
Smíchejte zázvor, chilli omáčku Kikkoman Kimchi Chili, pastu gochujang, kečup, cukr, vodu a Kikkoman Sezamový olej v misce.

Krok 3

0,5 jarní cibulky na ozdobu - **1 polévková lžíce** pražených sezamových semínek

Dejte uvařené tteokbokki na pánev, zalijte omáčkou a dobře promíchejte, aby se rýžové koláčky krásně obalily a nasákly chutě.

Před podáváním ozdobte jarní cibulkou a

opraženými sezamovými semínky pro extra vůni a křupavost.