

Rýžové taštičky plněné ramenem

Celkový čas vaření **20 min.** 15 min. Doba přípravy **5 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
3.537 kJ / 853 kcal

Tuky: **67,6 g** Bílkoviny: **17,6 g**
Sacharidy: **41 g**

INGREDIENCE

2 Porce

Na taštičky:

75 g	ramen nudlí
3	jarní cibulky
2	snítky koriandru
0,25	červené papriky
1,5	praženého sezamu
polévková lžíce	
1,5 čajová lžička	<u>Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka</u>
1,5	majonézy
polévková lžíce	
60 g	strouhaného sýra
2 čajové lžičky	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo</u>
12	rýžových papírů
2 polévkové lžíce	<u>Kikkoman Pražený sezamový olej</u>
Na dip:	
4,5	majonézy
polévkové lžíce	
1 čajová lžička	<u>Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka</u>
2 čajové lžičky	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo</u>
1	snítka koriandru
1	jarní cibulka

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

75 g ramen nudlí - **2** jarní cibulky - **2** snítky koriandru - **0,25** červené papriky
Uvařte nudle podle návodu a nakrájejte je na malé kusy. Jarní cibulku nakrájejte, koriandr posekejte, papriku nakrájejte na kostičky.

Krok 2

1,5 polévková lžíce praženého sezamu - **1,5 čajová lžička** Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka **1,5 polévková lžíce** majonézy - **60 g** strouhaného sýra - **2 čajové lžičky** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo

Smíchejte nudle se dvěma třetinami jarní cibulky, koriandrem, paprikou, sezamem, omáčkou Kikkoman Kimchi Chili, majonézou, sýrem a Kikkoman Sójovou omáčkou.

Krok 3

12 rýžových papírů
Každý rýžový papír krátce namočte do studené vody, položte na vlhkou utěrku, dejte lžici náplně, přeložte okraje a srolujte.

Krok 4

2 polévkové lžíce Kikkoman Pražený sezamový olej
Zahřejte olej na pánvi a smažte taštičky 4–6 minut dozlatova.

Krok 5

4,5 polévkové lžíce majonézy - **1 čajová lžička** Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka - **2 čajové lžičky** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **1** snítka

koriandru - **1** jarní cibulka

Smíchejte majonézu s omáčkou Kikkoman Kimchi chili a Kikkoman Sójovou omáčkou. Ozdobte koriandrem a jarní cibulkou a podávejte k taštičkám.