KIKKOMAN

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 rozehřejte 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.