KIKKOMAN

Teriyaki skleněné nudle s tygřími krevetami

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

INGREDIENCE

2 Porce

3	vejce
105 ml	Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem
4 polévkové lžíce	rostlinného oleje
150 g	velkých krevet, připravených k vaření
2	jarní cibulky, najemno nakrájené
150 g	cukrového hrášku, očištěného a rozpůleného
150 g	mrkve, nakrájené na tenké nudličky
1 polévková lžíce	Kikkoman Pražený sezamový olej
175 g	sušených skleněných nudlí, uvařených, scezených a nakrájených na cca 10cm kousky (hmotnost po uvaření přibližně 350 g)
90 ml	vody
60 g	vlašských ořechů, opražených a nasekaných

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

3 vejce - **1 polévková lžíce** Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem - **1 polévková lžíce** rostlinného oleje

Vejce rozklepněte do misky a prošlehejte je s omáčkou Kikkoman Teriyaki Česnek. Rozpalte olej ve woku a vejce smažte asi 3 minuty za míchání, aby vznikla jemně míchaná vejce. Přesuňte je na talíř a wok vytřete kuchyňským papírem.

Krok 2

3 polévkové lžíce rostlinného oleje - **150 g** velkých krevet, připravených k vaření - **2** jarní cibulky, najemno nakrájené - **150 g** cukrového hrášku, očištěného a rozpůleného - **150 g** mrkve, nakrájené na tenké nudličky - **1 polévková lžíce** Kikkoman Pražený sezamový olej

Rozpalte olej ve woku, přidejte krevety a smažte je 2 minuty. Vyjměte je a dejte stranou na talíř. Ve woku smažte jarní cibulku, cukrový hrášek a mrkev 3 minuty. Dochuťte sezamovým olejem Kikkoman a za stálého míchání smažte další 2 minuty.

Krok 3

175 g sušených skleněných nudlí, uvařených, scezených a nakrájených na cca 10cm kousky (hmotnost po uvaření přibližně 350 g) - **6 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem - **90 ml** vody

Do woku přidejte uvařené skleněné nudle, opečené krevety z kroku 2, omáčku Kikkoman Teriyaki Česnek a vodu. Přiveďte k varu a dobře promíchejte, aby se vše spojilo.

Krok 4

60 g vlašských ořechů, opražených a nasekaných

Jemně natrhejte míchaná vejce z kroku 1 a opatrně

je vmíchejte do teriyaki skleněných nudlí. Podávejte v miskách a posypte vlašskými ořechy.