KIKKOMAN

Teriyaki vaječné nudle se steakem a edamame

Celkový čas vaření **25 min.** **10 min.** Doba přípravy **15 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
1.945 kJ / 464 kcal

INGREDIENCE

4 Porce

350 g	hovězí roštěné nebo svíčkové
6 polévkové lžíce	Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem
2 polévkové lžíce	arašídového oleje
1	červená cibule, oloupaná a nakrájená na tenké plátky
1	červená paprika, zbavená semínek a nakrájená na plátky
200 g	mražených edamame fazolí, rozmražených
275 g	čerstvých vaječných nudlí

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Odstraňte tuk ze steaku a nakrájejte maso napříč vlákny na tenké plátky.

Krok 2

Vložte steak do mělké misky a přelijte ho omáčkou Kikkoman Teriyaki česnek. Promíchejte, aby se maso rovnoměrně obalilo. Přikryjte fólií a nechte marinovat v lednici.

Krok 3

Rozpalte 1 lžíci oleje ve woku a za vysoké teploty restujte cibuli a papriku 3 minuty.

Krok 4

Přidejte edamame fazole a restujte ještě 1 minutu. Zeleninu vyjměte z pánve a dejte stranou.

Krok 5

Do woku přidejte zbývající 1 lžíci oleje, vyjměte hovězí maso z marinády a restujte 3–4 minuty.

Krok 6

Přidejte nudle a zeleninu zpět do woku a přelijte zbylou marinádou. Promíchejte a opékejte 5 minut, dokud nebude vše dobře prohřáté.
Podávejte ihned.