

Terijaki stikla nūdeles ar garnelēm

Kopējais laiks **30 min.** 15 min. sagatavošanas laiks 15 min. gatavošanas laiks

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

3	olas
105 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Vok mērce ar ķiplokiem</u>
4 ēdamk.	augu eļļas
150 g	gatavošanai sagatavotu karalisko garneļu
2	loki, smalki sagriezti
150 g	cukurzirņu pākšu, attīrītu un pārgrieztu uz pusēm
150 g	burkānu, sagrieztu tievos salmiņos
1 ēdamk.	<u>Kikkoman Sezama eļļa</u>
175 g	sausu stikla nūdeļu, novārītu, nokāstu un sagrieztu 10 cm garos gabalos (novārītu svars aptuveni 350 g)
90 ml	ūdens
60 g	apgrauzdētu un sasmalcinātu valriekstu

PAGATAVOŠANA

Solis 1

3 olas - **1 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki Vok mērce ar ķiplokiem - **1 ēdamk.** augu eļļas
Bļodā iesit olas un sakul kopā ar Kikkoman Teriyaki Vok mērci ar ceptiem ķiplokiem. Karstā vokpannā sakarsē eļļu un cep olas aptuveni 3 minūtes, nepārtraukti maisot, lai izveidotos gaisīgs olu kultenis. Pārliet to uz šķīvja un izslauka vokpannu ar papīra dvieli.

Solis 2

3 ēdamk. augu eļļas - **150 g** gatavošanai sagatavotu karalisko garneļu - **2** loki, smalki sagriezti - **150 g** cukurzirņu pākšu, attīrītu un pārgrieztu uz pusēm - **150 g** burkānu, sagrieztu tievos salmiņos - **1 ēdamk.** Kikkoman Sezama eļļa
Vokpannā sakarsē eļļu, pievieno garneles un cep 2 minūtes. Izņem tās un noliek uz šķīvja. Vokpannā 3 minūtes cep lokus, cukurzirņus un burkānus. Pievieno Kikkoman Sezama eļļu un, visu maisot, cep vēl 2 minūtes.

Solis 3

175 g sausū stikla nūdeļu, novārītu, nokāstu un sagrieztu 10 cm garos gabalos (novārītu svars aptuveni 350 g) - **6 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki Vok mērce ar ķiplokiem - **90 ml** ūdens
Pievieno vokpannai novārītās stikla nūdeles, ceptās garneles no 2. soļa, Kikkoman Teriyaki Vok mērci ar ceptiem ķiplokiem un ūdeni. Uzvāra un rūpīgi samaisa, lai visas sastāvdaļas samaisītos.

Solis 4

60 g apgrauzdētu un sasmalcinātu valriekstu
Sadala olu kulteni no 1. soļa mazākos gabaliņos un viegli iemaisa terijaki stikla nūdelēs. Pasniedz bļodiņās un pārber ar valriekstiem.

