KIKKOMAN

Terijaki stikla nūdeles ar garnelēm

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

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

3	olas
105 ml	Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar ķiplokiem
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.	Kikkoman Sezama eļļa
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 Wok mērce ar ķiplokiem - **1 ēdamk.** augu eļļas

Bļodā iesit olas un sakuļ kopā ar Kikkoman Teriyaki Wok mērci ar ceptiem ķiplokiem. Karstā vokpannā sakarsē eļļu un cep olas aptuveni 3 minūtes, nepārtraukti maisot, lai izveidotos gaisīgs olu kultenis. Pārliek 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 sausu stikla nūdeļu, novārītu, nokāstu un sagrieztu 10 cm garos gabalos (novārītu svars aptuveni 350 g) - **6 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar ķiplokiem - **90 ml** ūdens

Pievieno vokpannai novārītās stikla nūdeles, ceptās garneles no 2. soļa, Kikkoman Teriyaki Wok 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.