KIKKOMAN

Dumplings de riz avec garniture façon ramen

durée totale **20 min.** **15 min.** temps de préparation **5 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
3.537 kJ / 853 kcal

Matières grasses: **67,6 g** Protéines: **17,6 g**
Glucides: **41 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

Pour les dumplings :

75 g	de nouilles ramen (ou nouilles instantanées)
3	oignons nouveaux
2	brins de coriandre (ou persil plat)
0,25	de poivron rouge
1,5 càs	de graines de sésame grillées
1,5 càc	Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman
1,5 càs	de mayonnaise
60 g	de fromage râpé (par exemple Emmental ou Gouda affiné)
2 càc	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
12	feuilles de papier de riz (environ 16-18 cm de diamètre)
2 càs	Huile de sésame grillé Kikkoman

Pour la sauce :

4,5 càs	de mayonnaise
1 càc	Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman
2 càc	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
1	brin de coriandre (ou de persil)
1	oignon nouveau

PRÉPARATION

Étape 1

75 g de nouilles ramen - **3** oignons nouveaux - **2** brins de coriandre - **0,25** de poivron rouge
Cuire les nouilles selon les instructions figurant sur l'emballage et les couper en petits morceaux. Émincer les oignons nouveaux. Hacher finement la coriandre. Couper le poivron rouge en dés.

Étape 2

1,5 càs de graines de sésame grillées - **1,5 càc** Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman **1,5 càs** de mayonnaise - **60 g** de fromage râpé (par exemple, emmental ou gouda affiné) - **2 càc** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
Mélanger les nouilles avec les deux tiers des oignons nouveaux, la coriandre, le poivron rouge, les graines de sésame, la sauce chili kimchi Kikkoman, la mayonnaise, le fromage et la sauce soja Kikkoman.

Étape 3

12 feuilles de papier de riz (environ 16 à 18 cm de diamètre)
Tremper brièvement chaque feuille de papier de riz dans de l'eau froide et la placer sur un torchon humide. Déposer environ 1 cuillère à soupe de garniture sur chaque feuille, replier les côtés et rouler.

Étape 4

2 càs Huile de sésame grillé Kikkoman
Faire chauffer l'huile de sésame Kikkoman dans une grande poêle et faire frire les boulettes pendant 4 à 6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tous les côtés.

Étape 5

4,5 càs de mayonnaise - **1 càc** Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman - **2 càc** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **1** branche de coriandre - **1** oignon nouveau, émincé

Mélanger la mayonnaise avec la sauce chili Kikkoman pour kimchi et la sauce soja Kikkoman. Garnir de coriandre et d'oignon nouveau et servir avec les raviolis.