KIKKOMAN

Tteokbokki sucré salé au kimchi et ketchup

durée totale **30 min.** **15 min.** temps de préparation **15 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
4.573 kJ / 1.093 kcal

Matières grasses: **12 g** Protéines: **20 g**
Glucides: **231 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

400 g	de riz tteokbokki
200 g	de pleurotes
300 g	de petits brocolis
1 bouquet	d'oignons nouveaux
3 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman

Sauce:

2 càs	Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman
1 càs	de pâte de gochujang
4 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
200 ml	de ketchup
150 g	de sucre
1 càs	Huile de sésame grillé Kikkoman
250 ml	d'eau
1 càc	de gingembre râpé
0,5	oignon de printemps pour décorer
1 càs	de graines de sésame grillées

PRÉPARATION

Étape 1

400 g de riz tteokbokki - **200 g** de pleurotes - **300 g** de petits brocolis - **1 bouquet** d'oignons nouveaux - **3 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
Préparer les tteokbokki selon les instructions figurant sur l'emballage. Couper les pleurotes en lamelles et l'oignon de printemps en morceaux de 2 cm et le brocoli en petits morceaux. Faire chauffer l'huile dans une casserole et y faire revenir les pleurotes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajouter la sauce soja Kikkoman vers la fin de la cuisson. Ajouter le brocoli et l'oignon de printemps et faire revenir pendant 2 minutes.

Étape 2

1 càc de gingembre râpé - **2 càs** Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman - **1 càs** de pâte de gochujang - **1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **200 ml** de ketchup - **150 g** de sucre - **1 càs** Huile de sésame grillé Kikkoman - **250 ml** d'eau
Mélanger le gingembre, la sauce chili Kikkoman Kimchi, la pâte de gochujang, le ketchup, le sucre, l'eau et l'huile de sésame Kikkoman dans un bol.

Étape 3

0,5 oignon de printemps pour la garniture - **1 càs** de graines de sésame grillées
Ajouter les tteokbokki cuits dans une poêle à fond épais, verser la sauce et remuer pour les enrober. Garnir avec les oignons nouveaux et les graines de sésame grillées avant de servir.