KIKKOMAN

Fideos de miso con verduras en salsa de cacahuete

Tiempo total **20 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.192 kJ / 523,5 Kcal

Grasas: **19,5 g** Proteínas: **14,9 g**
Carbohidratos: **68,2 g**

INGREDIENTES

2 porciones

150 g	de fideos ramen instantáneos
100 g	de pak choi
1	cebolla
0,5	zanahoria
30 g	de semillas de edamame peladas
1	diente de ajo
1 cucharada	de mantequilla de cacahuete
2 cucharaditas	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
2 cucharaditas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 cucharadita	de pasta de miso
0,25 cucharadita	de guindilla molida en polvo
1 cucharada	de zumo de limón
1 cucharadita	de azúcar
60 ml	de agua
2 cucharadas	Cebolleta para adornar de cacahuetes

PREPARACIÓN

Pasos 1

150 g de fideos ramen instantáneos - **100 g** de pak choi - **1** cebolla - **0,5** zanahoria - **30 g** de semillas de edamame peladas - **1** diente de ajo - **1 cucharadita** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
Cueza la pasta según las instrucciones del paquete.
Pique finamente las verduras y fríalas en el Aceite de Sésamo Kikkoman durante 2 minutos, removiendo con frecuencia.

Pasos 2

1 cucharada de mantequilla de cacahuete - **1 cucharadita** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **2 cucharaditas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharadita** de pasta de miso - **0,25 cucharadita** de guindilla molida en polvo - **1 cucharada** de zumo de limón - **1 cucharadita** de azúcar - **60 ml** de agua
Mezcle todos los ingredientes en un bol. Añádalos a la sartén con las verduras, incorpore la pasta cocida y mezcle.

Pasos 3

1 Cebolleta para adornar - **2 cucharadas** de cacahuetes
Pique los cacahuetes y la cebolleta. Coloque la pasta en recipientes y espolvoréela con la cebolla y los cacahuetes.