KIKKOMAN

Tteokbokki agridulce con ketchup y salsa kimchi

Tiempo total **30 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
4.573 kJ / 1.093 Kcal

Grasas: **12 g** Proteínas: **20 g**
Carbohidratos: **231 g**

INGREDIENTES

2 porciones

400 g	de arroz tteokbokki
200 g	de setas ostra
300 g	de brócoli baby
1 manojo	de cebolletas
3 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

Para la salsa:

2 cucharadas	Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
1 cucharada	pasta gochujang
4 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
200 ml	de ketchup
150 g	de azúcar
1 cucharada	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
250 ml	de agua
1 cucharadita	de jengibre rallado
0,5	cebolleta para adornar
1 cucharada	de semillas de sésamo tostadas

PREPARACIÓN

Pasos 1

400 g de arroz tteokbokki - **200 g** de setas ostra - **300 g** de brócoli baby - **1 manojo** de cebolletas - **3 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

Prepare el tteokbokki siguiendo las instrucciones del paquete. Corte las setas ostra en tiras y la cebolleta en trozos de 2 cm. Parta el brócoli en trozos más pequeños. Caliente el aceite en una cacerola y fría las setas hasta que se doren bien. Añada la Salsa de Soja Kikkoman casi al final de la fritura. Incorpore el brócoli y la cebolleta y sofríalos durante 2 minutos.

Pasos 2

1 cucharadita cucharadita de jengibre rallado - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi - **1 cucharada** cucharada de pasta gochujang - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **200 ml** de ketchup - **150 g** de azúcar - **1 cucharada** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **250 ml** de agua

Mezcle en un bol el jengibre, la Salsa picante de Guindilla para Kimchi Kikkoman, la pasta de gochujang, el ketchup, el azúcar, el agua y el Aceite de Sésamo Kikkoman.

Pasos 3

0,5 cebolleta para adornar - **1 cucharada** cucharada de semillas de sésamo tostadas

Ponga el tteokbokki cocido en la sartén, vierta la salsa y mezcle bien para cubrir todos los ingredientes. Decore con rodajas de cebolleta y semillas de sésamo tostadas antes de servir