

Kremasta gochujang testenina sa kimčijem

Ukupno vreme **25 min** 10 min vreme pripreme 15 min vreme kuvanja

Nutritivne vrednosti (prema porciji)
2.193 kJ / 523 kcal

Masti: **22,30 gr** Protein: **15 gr**
Ugljeni hidrati: **65,40 gr**

SASTOJCI

4 porcije

2	čena belog luka
1 kašika	<u>Kikkoman Ulje Pečenog Susama</u>
160 gr	kimčija (tegla)
200 gr	šećernog graška
200 gr	slatke pavlake
300 gr	pene ili mini pene
0,5 kašičica	gočudžang paste
2 kašike	putera od kikirikija
1 kašičica	javorovog sirupa
4 kašike	<u>Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos</u>
	Sveže mleveni crni biber
2 kašike	prstenova mladog luka
2 kašike	pečenog susama

PRIPREMA

Korak 1

2 čena belog luka - **1 kašika** Kikkoman Ulje Pečenog Susama - **160 gr** kimčija (tegla) - **200 gr** šećernog graška - **200 gr** slatke pavlake
Sitno iseckati beli luk i propržiti ga na zagrejanom Kikkoman susamovom ulju u velikom voku ili tiganju. Dodati kimči i šećerni grašak (prepoloviti ih ako je potrebno) i kratko propržiti. Sipati slatku pavlaku, prokuvati i krčkati oko 5 minuta.

Korak 2

300 gr pene ili mini pene - **0,5 kašičica** gočudžang paste - **2 kašike** putera od kikirikija - **1 kašičica** javorovog sirupa - **4 kašike** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos
Skuvati testeninu prema uputstvu na pakovanju i sačuvati oko 100 ml vode u kojoj se kuvala kada se ocedi. Pomešati vodu u kojoj se kuvala sa gočudžang pastom, puterom od kikirikija, javorovim sirupom i Kikkoman soja sosom.

Korak 3

Sveže mleveni crni biber - **2 kašike** prstenova mladog luka - **2 kašike** pečenog susama
Dodati testeninu i sos u kremasto povrće u voku, kratko promešati, začiniti biberom i rasporediti na tanjire. Ukrasiti testeninu prstenovima mladog luka i susamom, pa poslužiti.