

Кисло-сладкие токпоkki с кетчупом и соусом кимчи

Общее время **30 мин** 15 мин Время подготовки 15 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

4 573 кДж / 1 093 ккал

Жиры: **12 г** Белки: **20 г**

Углеводы: **231 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

400 г	рисовых токпоkki
200 г	вешенок
300 г	бэби брокколи
1 пучок	зелёного лука
3 ст. л.	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
Соус:	
2 ст. л.	<u>острого чили соуса</u> <u>Кимчи Kikkoman</u>
1 ст. л.	пасты кочхуджан
4 ст. л.	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
200 мл	кетчупа
150 г	сахара
1 ст. л.	<u>масла Kikkoman из</u> <u>поджаренного кунжута</u>
250 мл	воды
1 ч. л.	тёртого имбиря
0,5	зелёного лука для украшения
1 ст. л.	обжаренных семян кунжута

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

400 г рисовых токпоkki - **200 г** вешенок - **300 г** бэби брокколи - **1 пучок** зелёного лука - **3 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman
Приготовьте токпоkki по инструкции на упаковке. Нарезьте вешенки полосками, а зелёный лук колечками. Брокколи разрежьте на кусочки поменьше. Разогрейте масло в сотейнике и обжарьте вешенки до румяной корочки. В конце жарки добавьте соевый соус Kikkoman. Добавьте брокколи и лук и жарьте еще 2 минуты.

Шаг 2

1 ч. л. тёртого имбиря - **2 ст. л.** острого чили соуса Кимчи Kikkoman - **1 ст. л.** пасты кочхуджан - **1 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **200 мл** кетчупа - **150 г** сахара - **1 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **250 мл** воды
Смешайте в миске имбирь, чили соус Кимчи Kikkoman, пасту кочхуджан, кетчуп, сахар, воду и кунжутное масло Kikkoman.

Шаг 3

0,5 зелёного лука для украшения - **1 ст. л.** обжаренных семян кунжута
Добавьте готовые токпоkki в сотейник, полейте соусом и перемешайте. Перед подачей на стол украсьте зелёным луком и кунжутом.