

# Жареная лапша со свиной грудинкой

Общее время 35 мин 20 мин Время подготовки 15 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):  
3 637 кДж / 867 ккал

Жиры: 48,8 г Белки: 48,6 г  
Углеводы: 54,3 г

## ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

250 г свиной грудинки,  
нарезанной кубиками

1 красная луковица,  
нарезанная соломкой

75 г снежного горошка,  
разрезанного пополам  
по диагонали. Снежный  
горошек – молодой  
горох, который можно  
есть вместе со  
стручками.

0,5 пучка пучка зеленого лука,  
мелко нарезанного

1 зубчик чеснока, мелко  
нарезанный

15 г свежего имбиря, мелко  
нарезанного

1 небольшой перец чили,  
мелко нарезанный

200 г лапши рамен

5 ст. л. масла для жарки

0,5 Сок половины  
апельсина

5 ст. л. вок-соуса Терияки  
Kikkoman с  
поджаренным  
кунжутом

2 ст. л. соевого соуса  
натурального брожения  
Kikkoman

1 ст. л. масла Kikkoman из  
поджаренного кунжута

Для посыпки:

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

В воке доведите воду до кипения. Добавьте свиную грудинку, готовьте около 10 минут, достаньте и высушите грудинку на бумажном полотенце.

Шаг 2

Разогрейте 1 ст. л. масла в воке, обжарьте грудинку до хрустящей корочки, достаньте ее и снова обсушите.

Шаг 3

Добавьте на сковороду 1 ст. л. масла, обжарьте лук и горошек. Затем добавьте зеленый лук и также обжарьте. Достаньте всё и отложите в сторону.

Шаг 4

В вок добавьте чеснок, имбирь и перец чили и обжарьте с оставшимся маслом. Затем добавьте грудинку и овощи.

Шаг 5

Добавьте апельсиновый сок, соус Kikkoman Teriyaki и соевый соус Kikkoman, а также кунжутное масло Kikkoman.

Шаг 6

Добавьте приготовленную лапшу и немного

**1 ст. л.**     апельсиновой цедры  
**1**            зеленый лук, мелко  
               нарезанный  
**1 ст. л.**     жареных семян кунжута  
**175 г**       капусты кимчи (готовой)

обжарьте.

#### **Шаг 7**

Посыпьте блюдо апельсиновой цедрой,  
зеленым луком и семенами кунжута, подавайте  
с капустой кимчи.