KIKKOMAN

Фунчоза терияки с креветками

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

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

3	яйца
105 мл	вок-соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком
4 ст. л.	растительного масла
150 г	королевских креветок, готовых к приготовлению
2	зелёных лука, тонко нарезанных
150 г	стручкового сахарного гороха, разрезанного пополам
150 г	моркови, нарезанной тонкой соломкой
1 ст. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
175 г	фунчозы (вес в сухом виде), приготовленной и нарезанной на кусочки длиной 10 см (вес после приготовления около 350 г)
90 мл	воды
60 г	грецких орехов, обжаренных и измельченных

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

3 яйца - **1 ст. л.** вок-соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком - **1 ст. л.** растительного масла

Разбейте яйца в миску и взбейте вместе с вок-соусом Терияки Kikkoman. Нагрейте масло в горячем воке и готовьте яйца около 3 минут, помешивая, чтобы получилась мягкая яичница-болтунья. Переложите на тарелку и протрите вок бумажным полотенцем.

Шаг 2

3 ст. л. растительного масла - **150 г** королевских креветок, готовых к приготовлению - **2** зелёных лука, тонко нарезанных - **150 г** стручкового сахарного гороха, очищенного и разрезанного пополам - **150 г** моркови, нарезанной тонкой соломкой - **1 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута

Нагрейте растительное масло в воке, добавьте креветки и жарьте 2 минуты. Выньте их и положите на тарелку. Обжарьте зелёный лук, стручки гороха и морковь в воке 3 минуты. Приправьте кунжутным маслом Kikkoman и жарьте ещё 2 минуты.

Шаг 3

175 г фунчозы (вес в сухом виде), приготовленной и нарезанной на кусочки длиной 10 см (вес после приготовления около 350 г) - **6 ст. л.** вок-соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком - **90 мл** воды

Добавьте в вок приготовленную фунчозу, обжаренные креветки из шага 2, вок-соус Терияки Kikkoman и воду. Доведите до кипения и хорошо перемешайте.

Шаг 4

60 г грецких орехов, обжаренных и измельченных

Перемешайте яйца из шага 1 и аккуратно смешайте их с фунчозой терияки. Подавайте в суповых тарелках, посыпав грецкими орехами.