

Zoetzure tteokbokki met ketchup en kimchisaus

totale tijd **30 min.** 15 min. voorbereidingstijd 15 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

4.573 kJ / 1.093 kcal

Vetten: **12 g** Eiwitten: **20 g**

Koolhydraten: **231 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

400 g	tteokbokki van rijst
200 g	oesterzwammen
300 g	broccolini
1 bos(je)	lenteui
3 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
Saus:	
2 el	<u>Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi</u>
1 el	gochujangpasta
4 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
200 ml	ketchup
150 g	suiker
1 el	<u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>
250 ml	water
1 tl	geraspte gember
0,5	lenteui voor garnering
1 el	geroosterde sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

400 g tteokbokki van rijst - **200 g** oesterzwammen - **300 g** broccolini - **1 bos(je)** lenteui - **3 el**

Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Bereid de tteokbokki volgens de instructies op de verpakking. Snijd de oesterzwammen in reepjes en de lenteui in stukjes van 2 cm. Breek de broccolini in kleinere stukken. Verhit olie in een pan en bak de oesterzwammen tot ze zeer bruin zijn. Voeg tegen het einde van het bakken Kikkoman Sojasaus toe. Voeg de broccolini en lenteui toe en bak 2 minuten.

Stap 2

1 tl geraspte gember - **2 el** Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi - **1 el** gochujangpasta - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **200 ml** ketchup - **150 g** suiker - **1 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **250 ml** water
Meng de gember, Kikkoman Kimchi Chilisaus, gochujangpasta, ketchup, suiker, water en Kikkoman Sesamolie in een kom.

Stap 3

0,5 lenteui voor garnering - **1 el** geroosterde sesamzaadjes

Doe de gekookte tteokbokki in de pan, giet de saus erbij en roer om te bedekken. Garneer voor het serveren met de lenteui en geroosterde sesamzaadjes.