

# Tteokbokki agri doce com ketchup e molho kimchi

Tempo total **30 Mins.** **15 Mins.** Tempo de preparação **15 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)  
**4.573 kJ / 1.093 kcal**

Gorduras totais: **12 g** Proteína: **20 g**  
Hidratos de carbono: **231 g**

## INGREDIENTES

### 2 Porções

<b>400 g</b>	de arroz tteokbokki
<b>200 g</b>	de cogumelos ostra
<b>300 g</b>	de bimi
<b>1 punhado</b>	de cebolinhas
<b>3 colheres de sopa</b>	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
<b>Molho:</b>	
<b>2 colheres de sopa</b>	<u>Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi</u>
<b>1 colheres de sopa</b>	de pasta de gochujang
<b>4 colheres de sopa</b>	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
<b>200 ml</b>	de ketchup
<b>150 g</b>	de açúcar
<b>1 colheres de sopa</b>	<u>Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado</u>
<b>250 ml</b>	de água
<b>1 colheres de chá</b>	de gengibre ralado
<b>0,5</b>	cebolinha para decorar
<b>1 colheres de sopa</b>	de sementes de sésamo torrada

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

**400 g** de arroz tteokbokki - **200 g** de cogumelos ostra - **300 g** de bimi - **1 punhado** de cebolinhas - **3 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

Prepare o tteokbokki de acordo com as instruções da embalagem. Corte os cogumelos ostra em tiras e a cebolinha em pedaços de 2 cm. Partir os bimi em pedaços mais pequenos. Aqueça o óleo numa caçarola e frite os cogumelos ostra até ficarem bem dourados. Adicione o molho de soja Kikkoman no final da fritura. Adicione os bimi e a cebolinha e frite durante 2 minutos.

### Passo 2

**1 colheres de chá** de gengibre ralado - **2 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi - **1 colheres de sopa** de pasta de gochujang - **1 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **200 ml** de ketchup - **150 g** de açúcar - **1 colheres de sopa** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado - **250 ml** de água  
Misture o gengibre, o molho Kikkoman Kimchi Chili, a pasta de gochujang, o ketchup, o açúcar, a água e o óleo de sésamo Kikkoman numa tigela.

### Passo 3

**0,5** cebolinha para decorar - **1 colheres de sopa** de sementes de sésamo torradas  
Adicione o tteokbokki cozinhado à caçarola, verta o molho e mexa para o envolver. Decore com as cebolinhas e as sementes de sésamo torradas antes de servir.