

# Jordnötsudon med broccoli och mango

Total tid **30 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid

## INGREDIENSER

10 Portioner

### Till nudlarna:

<b>150 ml</b>	<u>Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås 43% mindre salt än i vanlig Kikkoman sojasås</u>
<b>150 ml</b>	grönsaksbuljong
<b>300 g</b>	jordnötssmör
<b>1,3 kg</b>	udonnudlar, kokta
<b>50 g</b>	saltade jordnötter, hackade

### Också:

<b>400 g</b>	broccolibuketter
<b>100 g</b>	mango, fint tärnad

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

Koka upp Kikkoman sojasås med mindre salt tillsammans med grönsaksbuljongen. Blanda i jordnötssmöret med en handhållen mixer. Ta med ca. 50 g av såsen per portion och koka upp i en sautépanna. Rulla ihop nudlarna med en lång tång, lägg på en tallrik och strö över jordnötter.

### Steg 2

Skär broccolibuketterna i skivor ca. 3 mm tjocka och blanchera i saltat vatten i ca. 1 minut. Ordna de små "broccoliträden" som en skog bland de rullade nudlarna och servera garnerade med mangon och jordnötterna.