KIKKOMAN

Teriyaki-udon-nudlar med shiitakesvampar

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

INGREDIENSER

2 Portioner

150 g	shiitakesvampar
3 msk	rapsolja
1	rödlök, skivad
100 g	fänkål, skivad
2	vitlöksklyftor, hackade
1	röd chili, hackad
30 g	ingefära, hackad
125 g	körsbärstomater, halverade
100 ml	vatten eller grönsaksbuljong
300 g	udonnudlar (vakuumförpackade, kokta)
100 ml	Kikkoman Teriyaki woksås med rostade sesamfrön
1 msk	Kikkoman rostad sesamolja
2 msk	rostade sesamfrön

FÖRBEREDELSE

Steg 1

3 msk rapsolja - **1** rödlök, skivad - **100 g** fänkål, skivad - **150 g** shiitakesvampar

Värm rapsoljan i en stor wokpanna och stek lök och fänkål i 3 minuter under ständig omrörning. Skär av stjälkarna på shiitakesvamparna och halvera eller dela större svampar i fyra delar. Lägg i wokpannan och stek i ytterligare 2 minuter.

Steg 2

2 vitlöksklyftor, hackade - **1** röd chili, hackad - **30 g** ingefära, hackad - **125 g** körsbärstomater, halverade - **100 ml** vatten eller grönsaksbuljong

Tillsätt vitlök, chili, ingefära och tomater i woken och stek i ytterligare 2 minuter. Deglasera med vatten eller buljong, täck över och låt sjuda i 5 minuter.

Steg 3

300 g udonnudlar (vakuumförpackade, kokta) - **100 ml** Kikkoman Teriyaki woksås med rostade sesamfrön **1 msk** Kikkoman rostad sesamolja

Lös upp udonnudlarna kort i en skål med varmt vatten, ta sedan upp dem och lägg dem i woken. Tillsätt Kikkoman Teriyakisås med sesam och Kikkoman sesamolja. Rör om och koka kort tills nudlarna är fint glaserade.

Steg 4

2 msk rostade sesamfrön

Servera teriyaki-udon-nudlarna och strö över de rostade sesamfröna.