

Udon-nudelsallad i orientalisk stil

Total tid **15 Min.** 5 Min. Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

2	portioner udonnudlar (frysta)
	Valfria grönsaker du gillar
2 msk	groddar
2 kopp	babyblad eller 8 salladsblad
80 g	gurka
6	körsbärstomater
60 g	morötter, långa och tunt skivade
4 skiva	citron (eller lime)
80 g	tonfisk (en burk)
2 msk	majonnäs
0,5 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
Till dressingen:	
4 msk	<u>Kikkoman Ponzu - en blandning av sojasås, ättika och yuzu-fruktjuice</u>
1 msk	olivolja
2 msk	majonnäs
1 nypa	sesamfrön

FÖRBEREDELSE

Steg 1

2 udonnudlar (frysta) - **2 msk** groddar - **8** salladsblad - **80 g** lång, tunt skivad gurka - **6** körsbärstomater, halverade - **60 g** morötter, långa och tunt skivade - **4 skiva** citron (eller lime)
Lägg den frysta udonen i kokande vatten för att tina upp. Eller om torkade används, koka enligt anvisningarna på förpackningen. Kyl sedan omedelbart i kallt vatten och låt rinna av.
Tvätta och skär grönsakerna.

Steg 2

80 g tonfisk (en burk) - **2 msk** majonnäs - **0,5 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Blanda tonfisken med majonnäs och Kikkoman sojasås.

Steg 3

4 msk Kikkoman Ponzu - en blandning av sojasås, ättika och yuzu-fruktjuice - **1 msk** olivolja - **2 msk** majonnäs - **1 nypa** sesamfrön
Blanda ihop Kikkoman Ponzu Yuzu, olivolja, majonnäs och vita sesamfrön.

Till servering:

Lägg salladen i en djup skål, tillsätt sedan udonnudlarna och de återstående grönsakerna.
Toppa med tonfisken och häll på dressingen.