

Sobanudler med fennikelragu

total tid **60 min.** 30 min. tilberedningstid 30 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Nudler:

900 g bokhvetenudler
25 dl olivenolje
2 g nymalt svart pepper

Ragu:

400 g cashewnøtter
50 dl rapsolje
450 g sjalottløk, finhakket
1 kg fennikel, ternet (2 x 2 cm)
350 g cherrytomater, delt i to
10 g chilipepper, finhakket
60 g tomatpuré
400 dl vegansk rødvin
30 dl agavesirup
50 dl [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus](#)
2 g nymalt svart pepper

Garnityr:

5 g urter til garnityr (f.eks. fennikelblader, ertespirer eller persille)

TILBEREDNING

Steg 1

Kok nudlene i henhold til anvisningene på pakken (ca. 4 minutter i saltet vann). Sil av og skyll i kaldt vann. Vend inn olivenolje, legg nudlene tilbake i kasserollen og krydre med nymalt svart pepper.

Steg 2

Rist cashewnøttene i en tørr panne til de er gyllenbrune.

Steg 3

1. Varm opp rapsoljen i en kasserolle og stek sjalottløken i 5 minutter til den er gyllenbrun. Tilsett deretter fennikel og chili og stek på middels varme i ytterligere 5–10 minutter til de er myke. Tilsett tomatpuré, Kikkoman Soyasaus, ristede cashewnøtter, delte cherrytomater og agavesirup og stek i ca. 1 minutt. Tilsett vinen, gi et oppkok og la det småkoke på lav varme i ca. 2 minutter. Krydre med svart pepper og rør om.

Steg 4

1. Server raguen med kokte nudler, og garner med friske urter.