KIKKOMAN

Teriyaki udon-nudler med shiitakesopp

total tid **30 min.** **15 min.** tilberedningstid **15 min.** koketid

INGREDIENSER

2 porsjoner

150 g	shiitakesopp
3 ss	rapsolje
1	rødløk, skåret i skiver
100 g	fennikel, skåret i skiver
2	fedd hvitløk, hakket
1	rød chili, hakket
30 g	ingefær, hakket
125 g	cherrytomater, delt i to
1 dl	vann eller grønnsakskraft
300 g	udon-nudler (vakuumpakket, ferdigkokt)
1 dl	Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristede Sesamfrø
1 ss	Kikkoman ristet Sesamolje
2 ss	ristede sesamfrø

TILBEREDNING

Steg 1

3 ss rapsolje - **1** rødløk, skåret i skiver - **100 g** fennikel, skåret i skiver - **150 g** shiitakesopp
Varm opp rapsoljen i en stor wokpanne og stek rødløk og fennikel i 3 minutter under hyppig omrøring. Skjær stilkene av shiitakesoppene, og del store sopper i to eller fire. Ha dem oppi wokpannen og stek i ytterligere 2 minutter.

Steg 2

2 fedd hvitløk, hakket - **1** rød chili, hakket - **30 g** ingefær, hakket - **125 g** cherrytomater, delt i to - **1 dl** vann eller grønnsaksbuljong
Ha hvitløk, chili, ingefær og cherrytomater i wokpannen og stek i ytterligere 2 minutter. Deglaser med vann eller grønnsakskraft, legg på lokk og la det småkoke i 5 minutter.

Steg 3

300 g udon-nudler (vakuumpakket, ferdigkokt) - **1 dl** Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristede Sesamfrø **1 ss** Kikkoman ristet Sesamolje
Løs opp udon-nudlene kort i en bolle med varmt vann, ta dem deretter opp og legg dem i wokpannen. Tilsett Kikkoman Teriyakisaus med Sesam og Kikkoman Sesamolje. Rør om og la det koke et øyeblikk til nudlene er fint glasert.

Steg 4

2 ss ristede sesamfrø
Server teriyaki udon-nudler, og dryss over ristede sesamfrø.