

# Udon-nudler

total tid **15 min.** 5 min. tilberedningstid **10 min.** koketid

## INGREDIENSE

### R

4 porsjoner

<b>4</b>	pakker med ferske udon-nudler eller 250 g tørkede udon-nudler
<b>1 liter</b>	dashi (japansk buljong)
<b>5 ss</b>	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
<b>3 ss</b>	mirin (søt risvin)
<b>1 ts</b>	sukker
<b>2 ss</b>	sesamolje
<b>250 g</b>	tofu
<b>1</b>	finhakket purre
<b>1 ss</b>	sesamfrø
<b>1</b>	flak nori (tang)

## TILBEREDNING

### Steg 1

Kok nudlene etter anvisning på pakken. Hell av vannet og legg nudlene i fire dype skåler.

### Steg 2

Varm opp dashi, soyasaus, mirin, salt og sukker i en kjele og hell over nudlene. Drypp sesamolje over suppen og pynt med purre, sesamfrø og noriflak skåret i remser.