

Udon-nudler

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

INGREDIENSER

4 porsjoner

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