KIKKOMAN

Teriyaki udonnudler med shiitakesvampe

Samlet tid **30 min.** **15 min.** Arbejdstid **15 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

150 g	shiitakesvampe
3 spsk.	rapsolie
1	rødløg, i skiver
100 g	fennikel, i skiver
2	fed hvidløg, hakket
1	rød chili, hakket
30 g	ingefær, hakket
125 g	cherrytomater, halverede
100 ml	vand eller grøntsagsbouillon
300 g	udonnudler (vakuumpakkede, kogte
100 ml	Kikkoman teriyaki woksauce med ristede sesamfrø
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
2 spsk.	ristede sesamfrø

FREMGANGSMÅDE

Step 1

3 spsk. rapsolie - **1** rødløg, i skiver - **100 g** fennikel, i skiver - **150 g** shiitake-svampe

Varm rapsolie op i en stor wok, og steg løg og fennikel i 3 minutter under konstant omrøring. Fjern stilkene på shiitake-svampene, og skær de større svampe i halve eller kvarte. Kom dem i wokken, og steg dem i yderligere 2 minutter.

Step 2

2 fed hvidløg, hakket - **1** rød chili, hakket - **30 g** ingefær, hakket - **125 g** cherrytomater, i halve - **100 ml** vand eller grøntsagsbouillon

Tilsæt hvidløg, chili, ingefær og tomater til wokken, og steg i yderligere 2 minutter. Kog wokken af med vand eller bouillon, læg låg på, og lad det simre i 5 minutter.

Step 3

300 g udonnudler (vakuumpakkede, kogte) - **100 ml** Kikkoman teriyaki woksauce med ristede sesamfrø **1 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie

Læg udonnudlerne i en skål med varmt vand, træk dem let fra hinanden, tag dem op, og kom dem i wokken. Tilsæt Kikkoman teriyaki sauce med sesam og Kikkoman sesamolie. Vend det hele sammen, og tilbered i kort tid, indtil nudlerne er glaseret.

Step 4

2 spsk. ristede sesamfrø

Anret teriyaki-udonnudlerne , og drys med ristede sesamfrø inden servering.