

Udonnuudelit parsakaalilla ja mangolla

kokonaisaika **30 min** **15 min** esivalmistelut **15 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Nuudelit:

150 ml

Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike 43% vähemmän suolaa kuin perinteisessä Kikkoman-soijakastikeessa

150 ml

kasvislientä

300 g

maapähkinävoita

1,3 kg

keitettyjä udonnuudeleita

50 g

suolapähkinöitä pilkottuina

Lisäksi:

400 g

parsakaalin nuppuja

100 g

mangoa pieneksi kuutioituna

VALMISTUS

Vaihe 1

Kiehauta Kikkomanin vähäsuolainen soijakastike ja kasvisliemi. Sekoita maapähkinävoi joukkoon sauvasekoittimella. Kiehauta n. 50 g kastiketta per annos pannulla. Kiepauta nuudelit lautaselle pitkällä pihdeillä, kaada kastike päälle ja koristele suolapähkinöillä.

Vaihe 2

Leikkaa parsakaalin nuput n. 3 mm paksuisiksi siivuiksi ja keitä kiehuvaassa suolatussa vedessä n. 1 minuutti. Asettele pienet ”parsakaalipuut” nuudeliin sekaan metsäksi ja koristele mangolla ja suolapähkinöillä.