KIKKOMAN

Teriyaki-udon-nuudelit ja siitakkeita

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

AINEKSET

2 annosta

150 g	siitakesieniä
3 rkl	rypsiöljyä
1	punasipuli siivutettuna
100 g	fenkolia siivutettuna
2	valkosipulinkynttä silputtuna
1	punainen chili silputtuna
30 g	inkivääriä silputtuna
125 g	kirsikkatomaatteja puolitettuina
100 ml	vettä tai kasvislientä
300 g	udon-nuudeleita (vakuumipakattuja, keitettyjä)
100 ml	Kikkoman paahdetuilla seesaminsiemenillä maustettu teriyaki wokkikastike
1 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
2 rkl	paahdettuja seesaminsiemeniä

VALMISTUS

Vaihe 1

3 rkl rypsiöljyä - **1** punasipuli siivutettuna - **100 g** fenkolia siivutettuna - **150 g** siitakesieniä
Kuumenna rypsiöljy suuressa wokkipannussa ja paista sipulia sekä fenkolia 3 minuuttia usein sekoittaen. Puhdista siitakkeet leikkaa isommat sienet kahteen tai neljään osaan. Lisää pannulle ja jatka paistamista vielä 2 minuuttia.

Vaihe 2

2 valkosipulinkynttä silputtuna - **1** punainen chili silputtuna - **30 g** inkivääriä silputtuna - **125 g** kirsikkatomaatteja puolitettuina - **100 ml** vettä tai kasvislientä
Lisää valkosipuli, chili, inkivääri sekä tomaatit pannulle ja paista 2 minuuttia. Lisää vesi tai liemi ja anna kiehua hiljaa kannen alla 5 minuuttia.

Vaihe 3

300 g udon-nuudeleita (vakuumipakattuja, keitettyjä) - **100 ml** Kikkoman paahdetuilla seesaminsiemenillä maustettu teriyaki wokkikastike **1 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy
Irrottele udon-nuudelit nopeasti toisistaan kulhossa kuumaa vettä. Siirrä ne sitten wokkipannulle. Lisää Kikkoman teriyakikastike ja Kikkoman seesamiöljy. Sekoita ja keitä hetki, kunnes nuudelit ovat kastikkeen peitossa.

Vaihe 4

2 rkl paahdettuja seesaminsiemeniä
Ripottele seesaminsiemeniä annosten päälle ennen tarjoilua.