

Soba nudle s fenyklovým ragú

Celkový čas vaření **60 min.** 30 min. Doba přípravy **30 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na nudle:

900 g	pohankových soba nudlí
25 ml	olivového oleje
2 g	čerstvě mletého černého pepře

Na ragú:

400 g	kešu ořechů
50 ml	řepkového oleje
450 g	šalotek, jemně nasekaných
1 kg	fenyklů, nakrájeného na kostičky (2 x 2 cm)
350 g	cherry rajčat, rozpůlených
10 g	chilli papričky, jemně nasekané
60 g	rajčatového protlaku
400 ml	veganského červeného vína
30 ml	agávového sirupu
50 ml	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná</u>
2 g	čerstvě mletého černého pepře

Na ozdobu:

5 g	čerstvých bylinek na ozdobu (např. fenyklová nať, hráškové výhonky nebo petržel)
------------	--

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Uvařte nudle podle pokynů na obalu (asi 4 minuty v osolené vodě). Scedte a propláchněte studenou vodou. Promíchejte s olivovým olejem, vraťte do hrnce a dochutte čerstvě mletým černým pepřem.

Krok 2

1. Opražte kešu ořechy na suché pánvi dozlatova.

Krok 3

1. V hrnci rozehejte řepkový olej a opékejte šalotky po dobu 5 minut, dokud nezezlátnou. Poté přidejte fenykl a chilli a restujte na středním plameni dalších 5–10 minut, dokud fenykl nezměkne. Přidejte rajčatový protlak, Kikkoman Sójovou omáčku, opražené kešu, rozpůlená cherry rajčata a agávový sirup a restujte asi 1 minutu. Přilijte víno, přiveďte k varu a nechte na mírném ohni dusit asi 2 minuty. Dochutte černým pepřem a dobře promíchejte.

Krok 4

1. Podávejte ragú s uvařenými soba nudlemi a ozdobte čerstvými bylinkami.