

Udon nudle s arašídovou omáčkou, brokolicí a mangem

Celkový čas vaření **30 min.** **15 min.** Doba přípravy **15 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na nudle:

150 ml Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
se sníženým obsahem
soli

150 ml zeleninového vývaru

300 g arašídového másla

1,3 kg uvařených udon nudlí

50 g solených arašídů,
nasekaných

Dále:

400 g růžiček brokolice

100 g manga, nejmenno
nakrájeného

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Přiveďte k varu Kikkoman Sójovou omáčku se sníženým obsahem soli a zeleninový vývar. Pomocí ručního mixéru vmíchejte arašídové máslo.

Přibližně 50 g omáčky na porci přiveďte k varu v hlubší pánvi. Pomocí kuchyňských kleští srolujte nudle, přendejte je na talíř a posypte arašídý.

Krok 2

1. Brokolici nakrájejte na plátky silné cca 3 mm a blanšírujte ji cca 1 minutu ve slané vodě. Uspořádejte plátky brokolice jako malý les mezi stočené nudle a dozdobte mangem a arašídý.