KIKKOMAN

Udon nudle s teriyaki omáčkou a houbami shiitake

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

INGREDIENCE

2 Porce

150 g	hub shiitake
3 polévkové lžíce	řepkového oleje
1	červená cibule, nakrájená na plátky
100 g	fenyklu, nakrájeného na plátky
2	stroužky česneku, nasekané
1	červená čili paprička, nasekaná
30 g	zázvoru, nasekaného
125 g	cherry rajčat, rozpůlených
100 ml	vody nebo zeleninového vývaru
300 g	udon nudlí (vakuově balených, již uvařených)
100 ml	Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s praženým sezamem
1 polévková lžíce	Kikkoman Pražený sezamový olej
2 polévkové lžíce	pražených sezamových semínek

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

3 polévkové lžíce řepkového oleje - **1** červená cibule, nakrájená na plátky - **100 g** fenyklu, nakrájeného na plátky - **150 g** hub shiitake
Vezměte velký wok, rozehřejte v něm řepkový olej a smažte cibuli a fenykl asi 3 minuty za častého míchání. Odstraňte nožičky z hub, větší houby rozkrojte napůl nebo na čtvrtiny a přidejte je do woku. Smažte další 2 minuty.

Krok 2

2 stroužky česneku, nasekané - **1** červená čili paprička, nasekaná - **30 g** zázvoru, nasekaného - **125 g** cherry rajčat, rozpůlených - **100 ml** vody nebo zeleninového vývaru
Do woku přidejte česnek, čili, zázvor a rajčata a smažte další 2 minuty. Poté zalijte vodou nebo vývarem, přikryjte a nechte dusit 5 minut.

Krok 3

300 g udon nudlí (vakuově balených, již uvařených) - **100 ml** Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s praženým sezamem **1 polévková lžíce** Kikkoman Pražený sezamový olej
Udon nudle krátce propláchněte v misce s horkou vodou, poté je sceďte a přidejte do woku. Přilijte Kikkoman Teriyaki omáčku se sezamem a Kikkoman sezamový olej. Promíchejte a krátce prohřejte, dokud se nudle hezky neobalí lesklou glazurou.

Krok 4

2 polévkové lžíce pražených sezamových semínek
Podávejte udon nudle v teriyaki omáčce a posypte je praženými sezamovými semínky.